UNOLD®

CRÊPES MAKER

Bedienungsanleitung

Modell 48126
Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48126
Stand: Oktober 2009 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48126
Technische Daten 6
Sicherheitshinweise 6
In Betrieb nehmen 7
Crêpes zubereiten 8
Reinigen und pflegen 8
Tipps zum Crêpes maker 8
Crêpes Grundrezept 9
Abwandeln des Grundrezeptes 9
Grundrezept für Diabetiker und Glutenallergiker 10
Rezepte 10
Garantiebestimmungen 48
Service-Adressen 50
Entsorgung / Umweltschutz 52

Instructions for use Model 48126
Technical Specifications 12
Safety information 12
First use 13
Preparation of crêpes 13
Cleaning and maintenance 14
Tips for using the crêpes maker 14
Basic recipe 14
Variations on the basic recipes 15
Basic recipe for people suffering from diabetes and gluten allergy 15
Recipes 15
Guarantee Conditions 48
Waste Disposal / Environmental Protection 52

Notice d´utilisation Modèle 48126
Spécification technique 17
Consignes de sécurité 17
Mise en marche 18
Préparation de crêpes 19
Nettoyage et entretien 19
Tuyaux pour l'utilisation du crêpes maker 19
Recette de base 20
Variations de la recette de base 20
Les recettes pour les personnes souffrant d'allergies ou de diabète 21
Les recettes 21
Conditions de Garantie 48
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 52

Gebruiksaanwijzing Model 48126
Technische gegevens 22
Veiligheidsinstructies 22
Ingebruikname 23
Bereiden van crêpes 23
Reiniging en onderhoud 24
Tips voor de Crêpesmaker 24
Basisrecept 25
Deeg-basisrecept variëren 25
Basisrecepten voor diabetici en mensen met een allergie voor gluten 26
Recepten 26
Garantievoorwaarden 48
Verwijderen van afval / Milieubescherming 52

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48126
Dati tecnici 27
Avvertenze di sicurezza 27
Messa in funzione 28
Preparazione delle crêpes 29
Pulizia e manutenzione 29
Qualche consiglio 29
Ricetta di base 30
Variazioni della ricetta di base 30
Ricette di base per diabetici e allergici al glutine 31
Ricette 31
Norme die garanzia 49
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 53

Manual de instrucciones Modelo 48126
Datos técnicos 32
Indicaciones de seguridad 32
Puesta en marcha 33
Preparación de los crêpes 33
Limpieza y cuidado 34
Consejos para la máquina de crêpes 34
Receta básica 35
Cambios de la receta básica para la masa 35
Recetas básicas para diabéticos y alérgicos al gluten 36
Condiciones de Garantia 49
Disposición / Protección del medio ambiente 53
Recetas 36

Návod k obsluze Modelu 48126
Technické údaje 37
Bezpečnostní pokyny 37
Uvedení do provozu 38
Příprava Crêpes 38
Čištění a údržba 39
Tipy pro Crêpes maker 39
Nápady na recepty 39
Obměny základního receptu 40
Základní recepty pro diabetiky a osoby alergické na gluten 40
Recepty 41
Záruční podmínky 49
Likvidace / Ochrana životného prostředí 53

Instrukcja obsługi Model 48126
Dane techniczne 42
Zasady bezpieczeństwa 42
Uruchomienie 43
Przygotowanie naleśników 43
Czyszczenie i pielęgnacja 44
Uwagi do patelni do naleśników 44
Przepis podstawowy 44
Odmiany przepisu podstawowego na ciasto 45
Przepis podstawowy dla cukrzyków i alergików na gluten 45
Przepisy 46
Warunki gwarancji 49
Utylizacja / ochrona środowiska 53

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48126

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Platte:	Druckgussaluminium, antihaftbeschichtet Durchmesser 205 mm
Griff:	Hitzebeständiger Kunststoff, wärmeisoliert
Größe:	Ca. 37,0 x 21,0 x 6,8 cm
Gewicht:	Ca. 1,9 kg inkl. Zubehör
Ausstattung:	Kontrollleuchte Kabelaufwicklung
Zubehör:	Keramikteller Spatel Bedienungsanleitung

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
9. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
13. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
14. Benutzen Sie den Crêpes Maker stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
15. Verwenden Sie das Gerät nur für die Zubereitung von Crêpes und zu keinem anderen Zweck.
16. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie

im Zweifelsfall eine hitzebeständige Platte unter.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
18. Die Zuleitung oder die verwendete Verlängerung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
19. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
20. Vor dem Aufheizen die Zuleitung vollständig abwickeln, damit sie nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
21. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf die heiße Backplatte – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie das Gerät im heißen Zustand nur am Griff.
22. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
23. Benutzen Sie den Crêpes Maker nur gemäß dieser Anleitung. Auf keinen Fall den flüssigen Teig mit einer Schöpfkelle o. ä. auf die Platte geben.
24. Verwenden Sie zum Abnehmen der Crêpes nur den mitgelieferten Spatel. Ungeeignete Werkzeuge, z. B. aus Metall können die Beschichtung beschädigen.
25. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
26. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
27. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
28. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
29. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
30. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
31. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ auf Seite 8 beschrieben.
4. Reiben Sie die Backplatte mit einem feuchten Tuch ab und ölen sie diese leicht ein. Wegen der Beschichtung der Platte ist ein weiteres Einfetten nicht nötig.
5. Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, heizt das Gerät auf und die rote Kontrolllampe brennt. Wenn diese erlischt, ist der Crêpes Maker einsatzbereit.

CRÊPES ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie einen Crêpesteig nach dem Grundrezept zu und füllen Sie einen Teil davon in den mitgelieferten Keramikteller.
2. Tauchen Sie die Backplatte kopfüber einige Sekunden in den Teig. An der Oberfläche bleibt eine dünne Schicht Teig kleben.

3. Wenn die Crêpe, die nur auf einer Seite gebacken wird, die gewünschte Bräune erreicht hat, lösen Sie die Crêpe mit dem Spatel von der Backplatte, legen sie auf eine Platte oder rollen sie auf.
4. Die Dicke der Crêpes können Sie beeinflussen, indem Sie die Backplatte 1 bis 2 Sekunden länger oder kürzer eintauchen. Wenn diese allerdings zu lange eingetaucht wird, bleibt der Teig nicht haften.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät heiß genug ist, bevor Sie mit dem Backen beginnen, da anderenfalls der Teig nicht haften bleibt. Falls der Teig einmal vom Crêpes Maker rutscht, ist der Teig wahrscheinlich zu fett. Dies kann passieren, wenn der Teig zu viel Butter enthält, zu große Eier oder Vollmilch anstelle von Magermilch verwendet wurden. Fügen Sie dem Teig dann noch etwas Mehl (50 bis 100 g) und Magermilch (50 bis 100 ml) bei.
6. Wischen Sie die Backplatte eventuell zwischendurch mit einem Papierküchentuch ab, wenn die Oberfläche zu fettig ist.
7. Crêpes schmecken am besten frisch zubereitet. Eine größere Menge Crêpes können Sie gestapelt auf einer abgedeckten Platte bei 80 °C im Ofen warm halten.
8. Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
3. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können. Dies gilt insbesondere für die Antihaftbeschichtung der Backplatte.
4. Der Keramikteller kann in warmem Wasser mit etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

TIPPS ZUM CRÊPES MAKER

1. Crêpes schmecken nicht nur pur. Sie können diese süß oder herzhaft füllen.
2. Die fertigen Crêpes lassen sich heiß rollen, falten oder drapieren.
3. Mit Kräuterquark dünn bestrichene, fest aufgerollte Crêpes sehen gut auf Salatkreationen aus. Die aufgerollten Crêpes in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.
4. Crêpes mit grünem oder rotem Pesto bestreichen, fest aufrollen und in Scheiben schneiden – als Suppeneinlage oder Salatdekoration.
5. Statt Quark eignen sich auch Pasten oder Mayonnaisen mit möglichst bunten Zutaten.
6. Binden Sie gehackten jungen Spinat mit einem Ei und verteilen Sie diesen auf den Crêpes. Crêpes fest aufrollen, abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden: Schon haben Sie eine leckere Suppeneinlage für klare Brühen.

7. Crêpestorten sind ein ganz besonderer Nachtisch! Schichten Sie abwechselnd eine Crêpe, etwas Schlagsahne, einige Mandelblätter sowie in dünne Scheiben geschnittene Erdbeeren aufeinander. Die letzte Schicht sollte eine Crêpe sein. Bestreuen Sie die Torte mit etwas Puderzucker oder garnieren Sie die Torte mit Sahnetupfen und Erdbeeren.
8. Herzhafte Crêpestorten als Blickfang auf einem kalten Büffet kann man z. B. mit Sahnemeerrettich und Räucherlachs oder mit Frischkäse, Paprika und Radieschen füllen.

CRÊPES GRUNDREZEPT

Crêpes
für etwa 20 Stück
250 g Mehl
250 ml Magermilch (0,3 oder 1,5 %)
2½ EL flüssige Butter
3 Eier, Klasse M
1 Prise Salz
Zucker je nach Crêpesfüllung

Alle Zutaten mit dem Zauberstab oder einem Handmixer gut verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig gut quellen kann.
Der Teig sollte relativ dünnflüssig sein (wie Kaffeesahne), denn je dünner der Teig, desto zarter und dünner werden Ihre Crêpes.

Galettes
für etwa 20 Stück
250 g Buchweizenmehl
250 ml Magermilch ((0,3 oder 1,5 %)
2½ EL flüssige Butter
3 Eier, Klasse M
1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem Zauberstab oder einem Handmixer gut verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig gut quellen kann.

Einfache Füllungen für Crêpes und Galettes

- Klassisch mit Orangenlikör beträufeln und mit etwas Zucker bestreuen.
- Mit Marmelade bestreichen, aufrollen und mit Puderzucker bestreuen.
- Mit Schoko-Nougatcreme bestreichen.
- Aus den Crêpes Tüten formen und mit Obst und Schlagsahne füllen.
- Crêpes-Tüten mit Eis füllen und mit heißer Schokoladensauce begießen.
- Crêpes mit Orangenmarmelade bestreichen, Mandarinen darauf geben, einrollen und dazu Vanillesauce reichen.
- Mit Spargelspitzen und etwas Kräutermayonnaise füllen.
- Crêpes-Tüten mit Ragout fin füllen.
- Crêpes in feine Streifen schneiden und als Suppeneinlage (Flädle) verwenden.
- Mit geriebenem Käse (Käse direkt auf dem Teig auf dem Crêpes Maker verteilen und darauf schmelzen lassen)
- Salami, roher oder gekochter Schinken
- Tomatenconcassé (gehäutete, entkernte und fein gewürfelte Tomaten, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Kräutern)

ABWANDELN DES GRUNDREZEPTES

Crêpes aus Weizenmehl werden traditionell süß verwendet. Dazu lässt sich der Teig vielseitig abwandeln:

- abgeriebenen Schale einer ungespritzten Orange oder Zitrone zufügen.
- das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote zufügen
- gemahlenen Zimt oder Anis nach Geschmack zufügen
- 1 EL sehr fein gemahlene Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln zufügen
- 1 EL feine Kokosraspeln zufügen
- 1 EL Rum oder Orangenlikör zufügen
- fein gehackte Pfefferminze oder Zitronenthymian zufügen

Galettes aus Buchweizenmehl werden traditionell herzhaft verwendet. Selbstverständlich lassen sich auch Crêpes aus Weizenmehl für herzhafte Kreationen verwenden, dann sollte aber der Teig ohne Zucker zubereitet werden. Dazu lässt sich der Teig für beide Varianten abwandeln:

- 1 EL sehr fein gemahlene getrocknete Steinpilze zufügen
- 1 EL sehr fein gehackte Kräuter zufügen
- 1 EL Butter durch geriebenen Parmesan ersetzen
- fein gemahlene Gewürze zufügen, z. B. Wacholder, Muskat usw.
- die Hälfte der Milch durch starken schwarzen Kaffee (mit Kaffeesatz) ersetzen

GRUNDREZEPT FÜR DIABETIKER UND GLUTENALLERGIKER

Bei Diabetes sowie bei Allergien, insbesondere bei Mehrfachallergien sollten Sie vorab den Rat Ihres Arztes einholen, welche Zutaten Sie für die Zubereitung und Füllung von Crêpes und Galettes verwenden dürfen. Für Diabetiker können die obigen Grundrezepte verwendet werden, jedoch muss der Zucker durch die entsprechende Menge Diabetiker-Zucker ersetzt werden.

Grundrezept für ca. 15 glutenfreie Crêpes

1 Ei (Klasse M)
1 EL Zucker = 30 g
1 EL flüssige Butter = 30 g
100 g glutenfreie Mehlmischung für Feingebäck
150 ml fettarme Milch (1,5 %)
1 Prise Salz
Tipp: Für herzhafte Crêpes den Teig ohne Zucker zubereiten.

Verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Der Teig sollte dünnflüssig sein, etwa wie Kaffeesahne. Danach nicht mehr schlagen, da sonst Luft in den Teig gelangt und die Crêpes beim Backen große Löcher bekommen. Lassen Sie den Teig ca. 15 Min. ausquellen.
Bitte beachten Sie:
Manche glutenfreie Mehlmischungen quellen sehr stark nach. Wenn der Teig zu dickflüssig wird, nach Bedarf ca. 50 ml fettarme Milch oder Wasser zufügen, da ein zu dickflüssiger Teig nicht am Crêpes Maker haften bleibt.

REZEPTE

Crêpes Suzette

100 g Butter, 100 g Zucker, Saft von ½ Orange, 1 Gläschen Curaçao, 1 Gläschen Rum

Crêpes nach Grundrezept zubereiten, jedoch etwas weniger Milch als angegeben nehmen und dafür den Saft einer halben Orange und einen Spritzer Curaçao zufügen.
Butter und Zucker in einer Flambierpfanne karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen.
Crêpes doppelt zusammenfalten, in die Pfanne legen, mit Orangenlikör übergießen, mit Rum flambieren.

Crêpes mit Schinken und Käse

8 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Toastkäse, 40 g Butter, Senf

Crêpes aus salzigem Teig nach Grundrezept herstellen.
Crêpes dünn mit Senf bestreichen und mit je einer Scheibe Käse und Schinken belegen.
Die Crêpes zusammenrollen, in eine Auflaufform legen und flüssige Butter darüber gießen.
Bei 250 °C ca. 10 Minuten. im Backofen überbacken.

Topfenpalatschinken

Für die Füllung:
500 g Magerquark, 100 g Butter oder Margarine, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier (getrennt), 50 g Rosinen (nach Geschmack in Rum einge weicht), Salz
Für den Guss:
1 Becher Sahne, 1 Ei, 1-2 EL Zucker

Süße Crêpes nach Grundrezept zubereiten.
Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen.
Eigelb, Quark und Zitronenschale unterrühren.
Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Rosinen unterheben.

Je 2-3 EL Füllung auf eine Crêpe geben, Crêpes aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform legen.
Sahne, Ei und Zucker verquirlen, über die Palatschinken gießen.
Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C ca. 12-15 Minuten überbacken.

Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung

Für die Füllung:
600 g TK-Blattspinat (aufgetaut), 1-2 EL Olivenöl, 1-2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskat, 250 g Ricotta
Für die Tomaten-Béchamel-Sauce:
50 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ½ Dose geschälte Tomaten

Salzige Crêpes nach dem Grundrezept zubereiten.
Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in heißem Öl andünsten.
Spinat zufügen und kurz mitdünsten.
Ricotta unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Auf jede Crêpe 2-3 EL Spinat verteilen und aufrollen.
Crêpes in eine gebutterte Auflaufform legen.
Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen. Zum Schluss die gehackten Tomaten unterrühren.
Sauce über die Crespelle gießen, mit geriebenem Parmesan bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

Crêpes Gourmet

Für die Füllung:
5 Hähnchenlebern, 200 g Kalbsbries, 40 g Butter, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein
Für die Béchamel-Sauce:
50 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Kalbsbries in dünne Scheiben schneiden und in der Butter andünsten, dann die fein gehackte Hähnchenleber beifügen.
Einige Minuten schmoren lassen, würzen und mit Weißwein ablöschen.
Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen.
Die Sauce würzen und die Hälfte der Sauce unter die Füllung rühren.
Crêpes aus salzigem Teig nach dem Grundrezept herstellen.
Die Crêpes mit der Füllung bestreichen und aufrollen.
Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, die restliche Béchamelsauce darüber geben und mit Butterflöckchen belegen.
Im Ofen bei 230 °C überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Crêpes mit Pilzen und Leber

Für die Füllung:
250 g Pfifferlinge oder Champignons, 150 g Kalbsleber, 40 g Butter, 4 Scheiben Schinken, 100 ml Sahne, 2 EL Parmesan, ½ fein gehackte Zwiebel, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Die Zwiebel in der Butter goldbraun rösten, die Pilze zugeben und ca. 10 Min. dünsten, dann die fein geschnittene Leber zufügen und alles ca. 3 Minuten garen.
Aus einem salzigen Grundteig Crêpes herstellen und mit je ½ Schinkenscheibe belegen. Darauf das Pilz-/Lebergemisch geben und die Crêpes aufrollen.
Crêpes in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne übergießen und mit Parmesankäse bestreuen.
Bei 230 °C im Backofen gratinieren.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48126

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Plate:	Diecast aluminium, with non-adhesive coating, diameter 205 mm
Handle:	Heat-resisting plastic, isolated
Size:	Approx. 37,0 x 21,0 x 6,8 cm
Weight:	Approx. 1.9 kg incl. accessories
Features:	Control lamp, Cable storage
Accesories:	Ceramic dish Spatula Instructions for use

Subject to technical modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. The appliance should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, the appliance must be completely dry before operating it again.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
13. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
14. Always use the appliance on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
15. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
16. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
17. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage on the bottom of the base.
18. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
19. Do not touch the hot baking plate during use – risk of injury! Always use the handle when the appliance is still hot.
20. Keep sufficient distance to inflammable objects or walls.

21. Only use the appliance according to these present instructions.
22. Do not fill batter on the plate by means of a ladle.
23. Only use the spatula to remove the finished crêpes. Do not use any other tools, e.g. metal tools, which may damage the coating.
24. Use the appliance only indoors.
25. Do not move the appliance as long as it is in operation.
26. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
27. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning.
28. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
29. Let the appliance cooloff before cleaning it.
30. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

Caution! The appliance becomes very hot during use!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

FIRST USE

1. Before assembling the appliance remove all packing materials.
2. Check if all parts are complete.
3. Before the first use, wipe the plate with a damp cloth and oil it slightly. Due to the coating of the plate further greasing will not be necessary.
4. As soon as the plug is put into a socket, the unit starts to heat and the red control light turns on. When it turns off, the Crêpes maker is ready for use.

PREPARATION OF CRÊPES

1. Prepare a crêpes batter according to the enclosed basic recipe and fill a part thereof into the dish.
2. Immerse the preheated baking plate for a few seconds headlong into the batter. A smooth coat of batter will remain on the

surface. Now take the unit vertically, turn it, and place it on the table.

3. If the crêpe, which is only baked from one side, has got the required colour, loosen the crêpe with the spatula from the plate lay it on a dish or roll it.
4. The thickness of the crêpes can be varied by holding the unit a few more seconds longer into the batter. If the appliances remains too long in the batter, the batter will not adhere.
5. Please make sure, that the unit is hot enough before starting to bake, otherwise the batter will not adhere sufficiently. This may also occur, if the batter contains too much butter or too big eggs. In this case just add some flour (50-100 g) and some milk with 1.5 % fat (50-100 ml).
6. If the baking plate becopmes too greasy, just wipe it with a paper cloth.
7. Crêpes are best freshly prepared, but if you want to prepare a large quantity you can keep them warm on o covered dish in the oven at 80 °C.
8. After use, unplug the appliance and let it cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. **Before cleaing unplug the appliance and let it cool down.**
2. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
3. Wipe the baking plate and housing with a damp cloth.
4. The ceramic plate can be cleaned in warm soapy water or in the dishwasher.

TIPS FOR USING THE CRÊPES MAKER

1. Crêpes are delicious, hot or cold, with sweet or savoury filling.
2. The baked crêpes can be folded, rolled or arranged as long as they are hot.
3. Crêpes rolls with cream cheese and fresh herbs are a delicious salad decoration. Cut crêpes rolls into ½ cm thick slices and distribute them on top of the salad.
4. You may use all types of mayonnaise or pastes to fill the crêpes, e.g. pesto.
5. Bind young chopped spinach with an egg and distribute the spinach on the crêpe. Roll the crêpes quite firmly and cut them into 1 cm thick slices – delicious in a broth.
6. Crêpes cakes are an extraordinary dessert! Layer alternating crêpes, clotted cream, sliced almonds, and slices strawberries, until the cake is approx. 7 cm high. The last layer should be a crêpe. Dust the cake with icing sugar and decorate it with clotted cream and strawberries.
7. Savoury crêpes cakes can be made with cream horseradish and smoked salmon, or with cream cheese, peppers and radish. Crêpes cakes are the ultimate eyecatcher on a cold buffet

BASIC RECIPE

Crêpes

for approx. 20 crêpes
250 g flour
250 ml milk (0.3 or 1.5 % fat)
2½ tablespoons of melted butter
3 eggs (small)
sugar or salt depending on your taste and on the filling

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender and put the batter for 30 minutes into the refrigerator to let the flour soak.

Galettes

for approx. 20 crêpes
250 g buckwheat
250 ml milk (0,3 of 1,5 %)
2½ EL melted butter
3 eggs (small)
1 pinch of salt

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender and put the batter for 30 minutes into the refrigerator to let the flour soak.

Simple fillings for crêpes and galettes

- Sprinkle orange liquor on the crêpes, roll them and dust them with icing sugar.
- Spread jam on the crêpes, roll them and dust them with icing sugar.
- Spread chocolate-nut cream on the crêpes, roll them and dust them with powder sugar.
- Form cornets and fill them with them with fruit and whipped cream.
- Fill cornets with ice cream and hot chocolate sauce.
- Spread orange marmalade on the crêpes, add tangerines and serve with vanilla sauce.
- Fill with asparagus and herb mayonnaise.
- Fill crêpe cornets with ragout fin.
- Cut crêpes into fine strips and use them as soup garnish.
- Spread grated cheese on the crêpe while it is still on the crêpes maker (do not turn), and let the cheese melt
- Serve with ham or salami
- Fill with mashed tomato seasoned with salt, pepper, and fine herb

VARIATIONS ON THE BASIC RECIPES

Crêpes made of **wheat flour** are traditionally used for sweet crêpes. You can vary the batter as follows:

- Add lemon or orange zests
- Add the pulp of a vanilla pod
- Season with cinnamon or anise
- Add one tablespoon of finely grated nuts, walnuts or almonds
- Add 1 tablespoon of fine coconut flakes
- Add 1 tablespoon of rum or orange liquor
- Add finely chopped peppermint or thyme leafs

Galettes made of buckwheat flour are used for savoury servings. Of course batter made with wheat flour can be used for savoury crêpes as well, just leave out th sugar.

- Add 1 tablespoon of finely ground dried porcini mushrooms
- Add 1 tablespoon of finely chopped herbs
- Replace 1 tablespoon of butter with parmesan cheese
- Add spices such as nutmeg, juniper etc.
- Replace half of the milk with strong coffee with grounds

BASIC RECIPE FOR PEOPLE SUFFERING FROM DIABETES AND GLUTEN ALLERGY

If you are suffering from diabetes or allergies, in particular multiple allergies, you should first consult your doctor with regard to the allowed ingredients for the preparation of crêpes.
People suffering from diabetes can use the above basic recipe but should replace the sugar by the respective quantity of dietetic sugar.

Basic recipe for approx. 15 glutenfree crêpes
1 egg (small)
1 tblsp sugar = 30 g
1 tblsp melted butter = 30 g
100 g glutenfree flour mix for pastry
150 ml low-fat milk (1,5%)
1 pinch of salt
Tip:
Prepare the batter for savoury crêpes without sugar.

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender. Do not stir too long to avoid holes in the crêpes later on. Put the batter for 15 minutes into the refrigerator to let the flour soak. The batter should be quite liquid (like condensed milk). The thinner the batter the more tender the crêpes.
Please note:
Some glutenless flour mixtures soak strongly. If the batter becomes too viscous, please add about 50 ml water or lowfat milk.

RECIPES

Crêpes Suzette
100 g butter, 100 g sugar, juice of ½ orange, 1 small glass of Curaçao

Prepare crêpes according to the basis recipe, reduce the milk and add the orange juice and a dash of Curaçao.
Caramelize butter and sugar in a flambing pan and add some orange juice.
Fold the crêpes twice, put them into the pan, pour the orange liquor over the crêpes, and flambé it with rum.

Crêpes Gourmet
5 chicken livers, 200 g calf sweetbread, 40 g butter, salt and pepper, some white wine

For the béchamel sauce:
50 g butter, 50 g flour, 1/2 l milk, salt, pepper, nutmeg

Cut the calf sweetbread into thin slices and steam it in the butter.
Add the chopped chicken liver.
Steam for a few minutes, than season and add the white wine.
For the sauce melt the butter, add the flour to the butter. Stir constantly and add the milk. Cook for about 5 min.
Season the sauce and add half of it to the filling.
Prepare crêpes from a savoury batter.
Put the filling on the crêpes and roll them.

Put the rolls into a buttered dish and spread the remaining sauce over the rolls. Add some butter flakes.
Gratinate in the oven at 230 °C until the surface is golden.

Crêpes with mushrooms and liver

250 g chanterelles or mushrooms, 150 g calf liver, 40 g butter, 4 slice of ham, 100 ml cream 2 tablespoons parmesan cheese, 1/2 chopped onion, 1 pinch of nutmeg, salt and pepper

Roast the onion in butter, add the mushrooms and steam for about 10 min.
Add the chopped liver and steam for another 3 min.
Prepare crêpes from a savoury batter and put 1/2 slice of ham on each crêpe. Then spread the mushroom/liver preparation on the crêpes and roll them.

Put the rolls into a buttered dish, pour cream over the rolls and sprinkle with the parmesan cheese.
Gratinate in the oven at 230 °C.

Crêpes with ham and cheese

8 slices of cooked ham, 8 slices of toast cheese 40 g butter, mustard

Prepare crêpes from a savoury batter.
Spread crêpes thinly with mustard and lay one slice of ham and cheese on each crêpes.
Roll the crêpes, put them into a buttered dish and pour melted butter on top.
Gratinate in the oven at 230 °C for about 10 min.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48126

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Plat:	Aluminium coulé sous pression, avec enduction anti-adhésive
Poignée:	Plastique résistant à la chaleur, isolé
Poids:	Avec accessoires 1.9 kg
Equipement:	Lampe témoin
Accessoires:	Plat céramique Palette Notice d'utilisation

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
7. Ne jamais plonger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Le socle ne doit en aucun cas être mis en contact avec de l'eau ou tout autre liquide. Dans le cas contraire, il est impératif de contrôler avant toute nouvelle utilisation qu'il est parfaitement sec.
9. Ne pas mettre le appareil au lave-vaisselle.
10. Ne jamais manipuler l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, métalliques ou humides.
13. Ne pas utiliser l'appareil ou son câble à proximité d'une flamme nue.
14. Toujours placer le mousseur à lait sur une surface bien dégagée, plane et résistante à la chaleur.
15. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.

16. Placer le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.
17. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet.
18. Ne pas tirer sur le cordon pour déplacer le socle.
19. Ne pas utiliser le appareil en plein air.
20. Utiliser le mousseur pour faire chauffer uniquement du lait et non d'autres liquides, pouvant endommager l'appareil.
21. Ne jamais toucher la surface chaude pendant l'emploi. Lorsque l'appareil est chaud, se servir de la poignée.
22. Tenir assez de distance aux murs et aux object inflammables.
23. Employer l'appareil comme décrit dans cette notice. Ne jamais verser de la pâte sur la surface.
24. Utiliser que la spatule poue enlever les crêpes. Ne jamais utiliser des outils métalliques qui pourraient endommager l'enduction.
25. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau; protéger également le branchement électrique de l'humidité.
26. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, avant tout nettoyage ou lors d'un éventuel dérangement pendant l'emploi et le laisser bien refroidir.
27. Déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne peut être très dangereux.
28. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, ni des éléments d'une autre marque que celle de l'appareil.
29. Après utilisation et avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est encore branché.
30. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le nettoyer.
31. Contrôler régulièrement l'état de l'appareil, de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, retourner l'appareil ou son support à notre service après-vente (se reporter aux Conditions de garantie pour les coordonnées) chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.

ATTENTION:
L'appareil devient très chaud pendant l'usage – danger de brûlures!

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN MARCHE

1. Controller l'intégralité des pièces et enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Avant la première utilisation, veuillez essuyer le plat avec un tissu humide et le graisser légèrement. Après il n'est plus nécessaire de le graisser à cause de l'enduction.
3. Aussitôt que la fiche est mise dans la prise de courant, l'appareil commence à chauffer. La lampe rouge s'allume. Quand la lampe s'éteint, l'appareil est prêt pour l'utilisation.

PRÉPARATION DE CRÊPES

1. Préparez une pâte selon les recettes ci-jointes et videz une partie de la pâte dans le plat creux.
2. Trempez le plat chauffé pour quelques secondes dans la pâte. Une couche mince reste sur le plat de cuisson.

3. Puis veuillez tourner l'appareil lentement et le mettre sur la table.
4. Lorsque le crêpe est bien dorée détachez-la à l'aide de la palette. Mettez le crêpe sur un plat ou roulez-la.
5. Vous pouvez influencer l'épaisseur de la crêpe en laissant le plat chauffé plus ou moins longtemps dans la pâte.
6. Prenez soin, parce que le plat est assez chaud, sinon la pâte ne tient pas suffisamment. Cela peut arriver aussi si la pâte contient trop de beurre ou des œufs trop gros. Dan ce cas ajoutez env. 50-100 g de farine et 50-100 ml de lait dégraissé.
7. Si le plat est trop gras, veuillez l'essuyer avec un tissu de papier.
8. Déguster de préférence les crêpes fraîches. Si vous avez une grande quantité à faire, tenez-les au chaud dans un plat couvert dans le four à 80 °C.
9. Après la préparation, tirez le fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Avant de nettoyer l'appareil, tirez le fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.**
2. Ne plonmgez jamais l'appareil dans Läeau ou dans un autre liquide.
3. Essuyez le plat et l'appareil avec un chiffon humide.
4. Lavez l'assietté soit dans l'eau chaude avec un peu de lessive soit dasn le lave-vaisselle.

TUYAUX POUR L'UTILISATION DU CRÊPES MAKER

1. Déguster les crêpes sucrées ainsi que salées.
2. On peur rouler, plier ou draper les crêpes chaudes.
3. Tartinez les crêpes avec du fromage blanc aux fines herbes et roulez les crêpes. Coupez-les en tranches de ½ cm et en décorez les salades.
4. Prenez de la mayonnaise ou des beurres épicés à la place du fromage blanc.
5. Liez de l'épinard haché avec un oeuf et distribuez-le sur les crêpes. Roulez les crêpes fermement et coupez-les en tranches de 1 cm. C'est une délicieuse garniture pour les consommés.
6. Les tartes de crêpes sont des gourmandises extraordinaires! Empilez l'un après l'autre des crêpes, de la crème Chantilly, des amandes coupées et des fraises coupées à une hauteur de 7 cm avec une crêpe en dernier. Saupoudrez la tarte avec du sucre en poudre et décorez-la avec de la crème Chantilly et des fraises.
7. On peut aussi préparer des tartes salées, p.e. avec du raifort à la crème et du saumon fumé, ou bien avec du fromage blanc aux fines herbes et des poivrons.

RECETTE DE BASE

Les Crêpes

Pour une vingtaine de crêpes
250 g de farine de froment
250 ml de lait dégraissé (0,3 ou 1,5 %)
2½ cuillères à soupe de beurre fondu
3 petits œufs
du sucre ou du sel selon votre goût

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 30 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).

Les Galettes

Pour une vingtaine de galettes
250 g de farine de sarrasin
250 ml de lait dégraissé (0,3 ou 1,5 %)
2½ cuillères à soupe de beurre fondu
3 petits œufs
une pincée de sel

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 30 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).

Les garnitures ingrédients :

- Nappez les crêpes avec du liqueur d'orange et un peu de sucre.
- Tartinez les crêpes avec de la confiture, roulez-les et saupoudrer de sucre.
- Tartinez les crêpes avec de la crème praliné.
- Formez des cornets et fourrez-les de fruits et avec de la crème Chantilly.
- Fourrez des cornets avec de la glace et de la sauce au chocolat chaud
- Tartinez les crêpes avec de la confiture d'oranges, ajoutez des mandarines, et versez de la sauce vanille.
- Fourrez les crêpes avec des asperges et d'une mayonnaise aux fines herbes.
- Fourrez les cornets de crêpe avec du ragoût fin.
- Coupez les crêpes en tranches fines et prenez-les comme garniture de soupe.
- Distribuez du fromage râpé sur les crêpes et laissez-le fondre.
- Servez les crêpes/galettes avec du salami ou du jambon cru ou cuit
- Servez les crêpes/galettes avec du concassée de tomates

VARIATIONS DE LA RECETTE DE BASE

Les crêpes de la farine de froment sont servies en général sucrées. Vous pouvez varier la pâte de base comme suivant :

- ajoutez ces zestes de citron ou d'orange
- ajoutez la pulpe d'un bâton de vanille
- ajoutez de la cannelle ou de l'anis
- ajoutez une grande cuillère de noisettes, noix ou amandes râpées
- ajoutez une grande cuillère de flocons de cocos fins
- ajoutez une grande cuillère de rhum ou de liqueur d'orange
- ajoutez de la menthe ou du thym au citron haché

Les galettes de la farine de sarrasin sont servies en général salées. Vous pouvez varier la pâte de base comme suivant :

- ajoutez des cèpes séchées moulues
- ajoutez une grande cuillère de fines herbes hachées
- remplacez une grande cuillère de beurre par du parmesan ou gruyère râpé
- ajoutez des épices comme du muscat, du genièvre etc.
- servez les galettes avec un concassée de tomates

LES RECETTES POUR LES PERSONNES SOUFFRANT D'ALLERGIES OU DE DIABÈTE

Nous recommandons de consulter votre médecin surtout en cas d'allergies multiples concernant les ingrédients et les garnitures pour les crêpes et les galettes.
En cas de diabète on peur utiliser la recette ci-dessus, mais il faut remplacer le sucre par un sucre pour les diabétiques.

Recette des base pour une vingtaine de crêpes
1 petit œuf
1 CS de sucre = 30 g
1 CS de beurre fondu = 30 g
100 g de mélange de farine sans gluten pour pâtisseries
150 ml de lait dégraissé (0,3 ou 1,5 %)
une pincée de sel
Pour les crêpes salées, supprimez le sel.

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 15 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. Ne remuez pas la pâte trop longtemps pou éviter des trous dans la crêpes.
La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).
Attention :
Quelques mélange de farine gonflent fortement. Si la pâte devient trop visqueuse, ajoutez env. 50 ml de lait dégraissé ou de l'eau.

LES RECETTES

Crêpes Suzette
100 g de beurre , 100 g de sucre, jus d'un demi orange, 1 petit verre de Curaçao

Préparez des crêpes selon la recette de base, en remplaçant une partie du lait par le jus d'un demi orange et quelques gouttes de Curaçao.
Faites caraméliser le beurre et le sucre dans un une poêle à flamber, ajoutez du jus d'orange.
Pliez les crêpes, mettez-les dans la poêle, versez le liqueur d'orange sur les crêpes et flambez-les avec du rhum.

Crêpes fourrées de champignons et de foie
250 g de chanterelles/de champignons, 150 g de foie de veau, 40 g de beurre, 4 tranches de jambon, 100 ml de crème, 2 cuillères à thé de Parmesan, 1/2 oignon haché, 1 pincée de muscat, sel et poivre

Dorez l'oignons dans le beurre, ajoutez les champignons et faites cuire pour 10 min. environ.
Ajoutez la foie coupée en petits morceaux et faites cuire pour 3 min.
Préparez des crêpes d'une pâte salée. Mettez une demi tranche de jambon sur chaque crêpe.
Ajoutez la farce sur les crêpes et roulez-les.
Placez les crêpes roulées dans un plat à gratin beurré, versez la crème au-dessus et distribuez le parmesan râpé.
Gratinez dans le four à 230 °C.

Crêpes Gourmet
5 foies de poulet, 200 g de ris de veau, 40 g de beurre, sel et poivre, un peu de vin blanc
Pour la sauce Béchamel:
50 g de beurre, 50 g de farine , ½ l de lait, sel, poivre, muscat

Coupez le ris de veau en tranches fines et faites-le rissoler dans le beurre. Ajoutez les foies des poulet hachées.
Faites rissoler pour quelques minutes, puis assaisonnez et ajoutez le vin.
Pour la sauce béchamel faite fondre la farine dans le beurre chaud. Ajoutez le lait tout en remuant et faites cuire pour 5 minutes.
Assaisonnez la sauce et ajoutez la moitié à la farce.
Préparez des crêpes salées selon la recette de base.
Distribuez la farce sur les crêpes, roulez-les, et mettez-les dans un plat à gratin beurré, versez la sauce sur les crêpes, ajoutez des flocons de beurre.
Gratinez dans le four à 230 °C.

Crêpes aux jambon et au fromage
8 tranches de jambon cuit, 8 tranches de fromage, 40 g de beurre, moutarde

Préparez des crêpes salées selon la recette de base.
Tartinez les crêpes légèrement avec de la moutarde et y mettez une tranche de jambon et de fromage.
Roulez les crêpes, placez-les dans un plat à gratin et versez du beurre fondu sur les crêpes.
Gratinez dans le four à 230 °C.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48126

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Plaat:	Spuitgegoten aluminium, met antiaanbaklaag diameter 205 mm
Handvat:	Hittebestendig kunststof, thermisch geïsoleerd
Grootte:	Ca. 37,0 x 21,0 x 6,8 cm
Gewicht:	Ca. 1,9 kg incl. toebehoren
Uitrusting:	controlelampje opbergvak snoer
Toebehoren:	Keramiek bord Spatel Gebruiksaanwijzing

Technische wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De apparaat mag niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moet de basis vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
9. De apparaat mag niet in de vaat-wasser worden gereinigd.
10. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
13. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
14. Gebruik de apparaat steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
15. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
16. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
17. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging aan de bodem van de basis.

18. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
19. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van crêpes en in geen geval voor andere doeleinden.
20. Voor het verwarmen dient de snoer volledig te worden afgewikkeld, zodat deze niet in aanraking komt met hete componenten.
21. Gebruik de Crêpes maker altijd op een vrij en vlak oppervlak. Het apparaat of de snoer mogen niet in de buurt van open vlammen worden gebruikt.
22. Pak tijdens het gebruik nooit op de hete bakplaat - verbrandingsgevaar. Raak het apparaat in hete toestand alleen aan het handvat aan.
23. Houd tijdens het bedrijf voldoende afstand t.o.v. wanden en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
24. Gebruik de Crêpes maker alleen volgens deze gebruiksaanwijzing. Geef het deeg in geen geval met een opscheplepel of iets dergelijks op de plaat.
25. Gebruik voor het eraf nemen van de crêpes alleen de meegeleverde spatel. Ongeschikt gereedschap, bijv. uit metaal, kan de toplaag beschadigen.
26. Gebruik de aparaat uitsluitend in binnenruimten.
27. Grijp het apparaat alleen bij het handvat om verbrandingen te voorkomen.
28. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
29. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
30. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
31. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

LET OP!:
Gevaar voor verbranding!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INGEBRUIKNAME

1. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Voor het eerste gebruik dient u de bakplaat met een vochtige doek af te wrijven en deze licht in te oliën. Vanwege de toplaag van de plaat is verder invetten niet nodig.
3. Zodra de stekker in het stopcontact zit, verhit het apparaat en het rode controlelampje gaat branden. Wanneer dit uitgaat, is de Crêpesmaker klaar voor gebruik.

BEREIDEN VAN CRÊPES

1. Bereid een crêpedeeg volgens het basisrecept en vul hiervan een gedeelte in het meegeleverde keramiek bord.
2. Dompel de bakplaat met de bovenkant onder enkele seconden in het deeg. Aan de oppervlakte blijft een dun laagje deeg plakken.
3. Daarna tilt u het apparaat voorzichtig horizontaal omhoog, u draait het om en plaatst het op de tafel.
4. Wanneer de crêpe, die alleen aan de ene kant gebakken wordt, de gewenste bruine kleur heeft, maakt u de crêpe van de bakplaat los door middel van een spatel. Leg hem op een plaat of rol hem op.
5. De dikte van de crêpes kunt u beïnvloeden doordat u de verblijfsduur van de bakplaat in het deeg 1-2 seconden langer of korter kiest. Als de bakplaat echter te lang in het

deeg wordt gedompeld, blijft het deeg niet vastzitten.

6. Let erop dat het apparaat heet genoeg is voordat u met het bakken begint, omdat anders het deeg niet blijft vastzitten. Als het deeg van de Crêpes maker af glijdt, is het deeg waarschijnlijk te vet. Dat kan gebeuren wanneer u aan het deeg te veel boter hebt gevoegd of te grote eieren of volle melk in plaats van magere melk hebt gebruikt. Voeg dan aan het deeg nog wat meel (50-100 g) en magere melk (50-100 ml) toe.
7. Veeg eventueel de bakplaat tussendoor af met een papieren keukendoek wanneer het oppervlak eventueel te vettig is.
8. Crêpes zijn het lekkerst als ze vers bereid zijn. Als u een grotere hoeveelheid crêpes bakt, kunnen deze in en afgedekte schaal in de oven bij 80 °C warm gehouden worden
9. Na gebruik het apparaat uitschakelen en laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
10. Voor het reinigen het apparaat en de bakplaat gewoon met een goed uitgewrongen vochtige doek afvegen en met een zachte doek afdrogen.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen altijd de stekker uit het apparaat trekken en het apparaat laten afkoelen.**
2. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
3. Veeg de plaat en de behuizing af met een goed uitgewrongen vochtige doek.
4. Het keramiek bord kan in een warm zeefsopje of in de afwasmachine worden schoon gemaakt.

TIPS VOOR DE CRÊPESMAKER

1. Crêpes kunnen niet allen puur genoten worden, maar ook met een zoete of hartige vulling.
2. Na het bakken kunnen de crêpes heet worden opgerold, opgevouwen of gedrapeerd.
3. Dun met kruidenkwark besmeerde en stevig opgerolde crêpes maken van een salade iets bijzonders. Snijd de opgerolde crêpes in plakken van ½ cm en verdeel ze over de salade.
4. Crêpes met groene of rode pesto besmeren, stevig oprollen en in plakken snijden – als vulling voor een soep of als decoratie voor de salade.
5. In plaats van kwark kunnen ook pastas of mayonaises met liefst kleurige ingrediënten worden gebruikt.
6. Bind gehakte jonge spinazie met een ei en verdeel hem over de crêpes. De crêpes stevig oprollen, laten afkoelen en in plakken van 1 cm snijden - een heerlijke vulling voor een heldere bouillon.
7. Een echt feestelijk dessert is een crêpetaart! Maak een stapel van afwisselend crêpes, slagroom, wat amandelschaafsel en in plakjes gesneden aardbeien, totdat u een ca. 7 cm hoge taart heeft. De laatste laag moet een crêpe zijn. Bestuif de taart met poedersuiker of garneer hem met toefjes slagroom en aardbeien.
8. Voor een hartige crêpetaart als blikvanger op een koud buffet kunt u b.v. een vulling van gerookte zalm met room en mierikswortel of verse roomkaas met paprika en radijsjes gebruiken.

BASISRECEPT

Crêpes

Voor ongeveer 20 stuks
250 g meel
250 ml magere melk (0,3 of 1,5 %)
2½ EL vloeibare boter
3 eieren, klasse M
1 snufje zout
suiker afhankelijk van de crêpesvulling

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer goed doorroeren en ½ uur lang in de koelkast plaatsen, zodat het meel in het deeg goed kan opzwellen.

Galettes

Voor ongeveer 20 stuks
250 g boekweitemeel
250 ml magere melk ((0,3 of 1,5 %)
2½ EL vloeibare boter
3 eieren, klasse M
1 snufje zout

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer goed doorroeren en ½ uur lang in de koelkast plaatsen, zodat het meel in het deeg goed kan opzwellen. Het deeg moet relatief dunvloeibaar zijn (zoals koffieroom), want hoe dunner het deeg des te zachter en dunner worden uw crêpes.

Eenvoudige vullingen voor crêpes en galettes

- Klassisch met sinaasappellikeur bedruipen of met wat suiker bestrooien.
- Met confiture besmeren, oprollen en er poedersuiker overheen strooien.
- Met choco-hazelnoot-creme besmeren.
- Uit de crêpes puntzakken vormen en deze met fruit en slagroom vullen.
- Crêpe-puntzakken met ijs vullen en er hete chocoladesaus overheen gieten.
- Crêpes besmeren met sinaasappel-confiture, er mandarijntjes overheen doen, oprollen en hierbij vanillesaus serveren.
- Met asperges en een beetje kruiden-mayonaise vullen.
- Crêpe met ragout-fin opvullen.
- De crêpes in dunne strookjes snijden en als vulling voor de soep (Flädle) gebruiken.
- Met geraspte kaas (kaas direct op het deeg op de Crêpes maker verdelen en erop laten smelten)
- Salami, rauwe of gekookte ham
- Tomatenconcassee (gepelde, ontpitte, en in fijne blokjes gesneden tomaten, evt. kruiden)

DEEG-BASISRECEPT VARIËREN

Crêpes van tarwemeel worden traditioneel zoet gebruikt. Daartoe kan het deeg op vele manieren worden gevarieerd:

- geraspte schil van een onbespoten sinaasappel of citroen toevoegen.
- eruit geschrapt merg van een vanillestokje toevoegen
- gemalen kaneel of anijs naar smaak toevoegen
- 1 EL zeer fijn gemalen hazelnoten, walnoten of amandelen toevoegen
- 1 EL fijn geraspte kokos toevoegen
- 1 EL rum of sinaasappellikeur toevoegen
- fijn gehakte pepermunt of citroentijm toevoegen

Galettes van boekwijtemeel worden traditioneel hartig gebruikt. Natuurlijk kunnen ook crêpes van tarwemeel voor hartige creaties worden gebruikt, dan moet het deeg echter zonder suiker bereid worden. Hiertoe kan het deeg voor beide varianten gewijzigd worden:

- 1 EL zeer fijn gemalen gedroogd eekhoorntjesbrood toevoegen
- 1 EL zeer fijn gehakte kruiden toevoegen
- 1 EL boter door geraspte Parmezaanse kaas vervangen
- fijn gemalen specerijen toevoegen, bijv. jenever, nootmuskaat, enz.
- de helft van de melk vervangen door sterke zwarte koffie (met koffiedik).

BASISRECEPTEN VOOR DIABETICI EN MENSEN MET EEN ALLERGIE VOOR GLUTEN

Als u aan diabetes of allergieën, in het bijzonder meervoudige allergieën, lijdt, aanbevelen wij eerst uw arts te consulteren, welke ingrediënten u voor het bereiden en vullen van crêpes en galettes mag gebruiken. Diabetici kunnen de boven genoemde basisrecepten gebruiken, de suiker dient echter door de overeenkomstige hoeveelheid suiker voor diabetici te worden vervangen.

Basisrecept voor ca. 15 glutenvrije crêpes
1 ei (klasse M)
1 EL suiker = 30 g
1 EL vloeibare boter = 30 g)
100 g glutenvrij meelmengsel voor fijn gebak
150 ml vetarme melk (1,5 %)
1 snufje zout
Tip:
Voor hartige crêpes het deeg zonder suiker bereiden.

Vermeng alle ingrediënten tot een glad deeg. Het deeg moet dunvloeibaar zijn, ongeveer zoals koffieroom. Daarna niet meer kloppen, omdat anders lucht in het deeg komt en de crêpes bij het bakken grote gaten krijgen. Laat het deeg gedurende ca. 15 min. opzwellen.
Neem a.u.b. het volgende in acht:
Sommige glutenvrije meelmengsels zwellen erg na. Als het deeg te taai wordt, indien nodig ca. 50 ml vetarme melk of water toevoegen, omdat een te taaie deeg niet aan de Crêpes Maker blijft vastzitten.

RECEPTEN

Crêpes Suzette
100 g boter, 100 g suiker, sap van ½ sinaasappel, 1 glaasje Curaçao

Bereid crêpes volgens het basisrecept, waarbij u wat minder melk dan aangegeven gebruikt, en in plaats hiervan het sap van een halve sinaasappel en een vleugje Curaçao gebruikt.
Boter en suiker in een flambeerpan tot karamel laten worden en met sinaasappelsap blussen.
De crêpes tweevoudig opvouwen en in de pan leggen. Er sinaasappellikeur overheen gieten en met rum flamberen.

Crêpes met ham en kaas
8 plakjes gekookte ham, 8 plakjes toastkaas, 40 g boter, mosterd

Crêpes van zoutig deeg volgens het basisrecept vervaardigen.
De crêpes met een dun laagje mosterd insmeren en er telkens een plakje kaas en ham opleggen.
De crêpes oprollen, in een soufflévorm plaatsen en er vloeibare boter overheen gieten.
Op 230 °C 10 minuten in de oven bakken en warm serveren.

Crêpes met paddestoelen en lever
250 g cantharellen of champignons, 150 g kalfslever, 40 g boter, 4 plakjes ham, 100 ml room, 2 eetlepels parmezaanse kaas, ½ fijngehakte ui, 1 snufje nootmuskaat, zout en peper

De ui in de boter goudbruin aanbraen, de paddestoelen erbij doen en ca. 10 min. smoren.
De fijngesneden lever toevoegen en het geheel ca. 3 minuten garen.
Uit een zoutig basisdeeg crêpes vervaardigen en er telkens 1/2 plak ham opleggen. Hierop het paddestoel/ vermengsel doen en de crêpes oprollen.
De rolletjes in een uitgeboterde soufflé-vorm plaatsen, er room overheen gieten en er parmezaanse kaas overeen strooien.
Op 230 °C in de oven gratineren.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48126

DATI TECNICI

Potenza:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Piastra:	Alluminio pressofuso, rivestimento antiaderente diametro 205 mm
Manico:	Materiale sintetico resistente alle alte temperature, isolato termicamente
Dimensioni:	Ca. 37,0 x 21,0 x 6,8 cm
Peso:	Ca. 1,9 kg incl. accessori
Dotazione:	Indicatore luminoso Sede avvolgicavo
Accessori:	Piatto in ceramica Spatola Istruzioni per l'uso

Salvo modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
8. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
9. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
10. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
11. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
12. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
13. Utilizzare l'apparecchio sempre su superfici libere, piane e resistenti alle alte temperature. L'apparecchio o il cavo non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
14. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
15. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.
16. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all'apparecchio, bensì

nell'apposito vano avvolgicavo sulla base dell'apparecchio.
17. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
18. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
19. Durante il funzionamento dell'apparecchio non toccare la piastra calda – pericolo di ustioni! Durante il funzionamento toccare l'apparecchio solamente dal manico.
20. Durante il funzionamento tenersi a sufficiente distanza dalle pareti e dagli oggetti infiammabili, per esempio le tende.
21. Utilizzare il Crêpes maker solo seguendo le presenti istruzioni per l'uso. Per nessun motivo distribuire la pasta liquida sulla piastra con un mestolo o altro.
22. Per togliere le crêpes utilizzare solo la spatola in dotazione. Gli strumenti inadatti, per esempio in metallo, possono danneggiare il rivestimento.
23. Dopo l'uso e prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente.
24. Per motivi di sicurezza di natura elettrica, l'apparecchio non deve essere immerso in acqua, né entrarvi in contatto. È sufficiente pulire la piastra con un panno umido.
25. Afferrare l'apparecchio solo dal manico onde evitare bruciature.
26. Non toccare mai i componenti rotanti dell'apparecchio e non infilare mai né oggetti né parti del corpo nell'apparecchio in funzione, onde evitare ferimenti.
27. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
28. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
29. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dello schiumatore. Pericolo di scossa elettrica.
30. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o la base per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

Attenzione:
Pericolo di bruciatura!

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Verificare che il contenuto della confezione sia completo e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Per la prima volta, strofinare la piastra con un panno umido e oliarla leggermente.
3. Grazie al rivestimento della piastra non è necessario ungerla ulteriormente.
4. Non appena la spina viene inserita nella presa di corrente, l'apparecchio comincia a riscaldarsi e l'indicatore luminoso rosso si accende. Quando la spia si spegne, il Crêpes maker è pronto per l'uso.

PREPARAZIONE DELLE CRÊPES

1. Preparare la pastella per le crêpe seguendo la ricetta di base e versatene una parte nel piatto in ceramica in dotazione.
2. Immergete la piastra per qualche secondo nella pastella. Sulla superficie rimane un sottile strato di impasto.

3. Quindi sollevare con cautela l'apparecchio verticalmente verso l'altro, ruotarlo e appoggiarlo sul tavolo.
4. Quando la crêpe, che viene cotta solo su un lato, ha raggiunto la colorazione desiderata, togliere la crêpe dalla piastra servendosi della spatola, appoggiarla su un piatto o arrotolarla.
5. È possibile variare lo spessore delle crêpe, immergendo la piastra 1-2 secondi più a lungo o più brevemente. Se tuttavia la piastra viene immersa troppo a lungo, la pastella non aderisce.
6. Accertarsi che l'apparecchio sia sufficientemente caldo prima di cominciare la cottura, altrimenti la pastella non aderisce. Se la pastella scivola dal crêpes maker, probabilmente l'impasto è troppo grasso. Ciò può succedere se la pastella contiene troppo burro, uova troppo grandi o latte intero anziché latte magro. In tal caso aggiungere alla pastella ancora un po' di farina (50-100 g) e latte magro (50-100 ml).
7. Pulire la piastra eventualmente con un panno di carta assorbente da cucina se la superficie è troppo grassa.
8. Le crêpe sono più gustose se consumate appena preparate. È possibile preparare una quantità più consistente di crêpe, sistemandole una sopra l'altra su di un piatto coperto e tenendole al caldo in forno a 80 °C.
9. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio e lasciar raffreddare, avendo cura di staccare la spina dalla presa di corrente.
10. Per pulire l'apparecchio e la piastra strofinare semplicemente un panno umido ben strizzato e asciugare con un panno delicato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima di pulire togliere la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.**
2. Per effettuare la pulizia, non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua, né in altri liquidi.
3. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
4. Il piatto in ceramica può essere lavato in acqua calda con un po' di detersivo, oppure in lavastoviglie

QUALCHE CONSIGLIO

1. Le crêpe sono buone gustate semplici, ma anche con ripieni dolci o saporiti.
2. Le crêpe possono essere arrotolate, piegate o drappeggiate.
3. Le crêpe arrotolate e tagliate sottili, con ripieno a base di quark di erbe possono essere servite su creazioni di insalate. Tagliare le crêpe arrotolate in dischetti dallo spessore di ½ cm e distribuire sull'insalata.
4. Cospargere sulle crêpe pesto verde o rosso, arrotolare in modo compatto e tagliare a dischetti. Ottimo con le zuppe o come decorazione di insalate.

5. Anziché il quark è possibile usare anche salse o maionese con ingredienti possibilmente colorati.
6. Unire delle foglioline tritate di spinaci a un uovo e distribuire il composto sulle crêpe. Arrotolare le crêpe in modo compatto, lasciar raffreddare e tagliare dischetti con uno spessore di 1 cm; un'idea originale da gustare nel brodo.
7. Le torte a base di sono un dessert molto originale! Disporre una sull'altra alternativamente una crêpe, un po' di panna montata, qualche scaglia di mandorla e fragole tagliate in strati sottili. L'ultimo strato deve essere una crêpe. Cospargere un po' di zucchero a velo o decorate la torta con ciuffi di panna e fragole.
8. È possibile creare torte di crêpe saporite e invitanti per un buffet freddo utilizzando rafano e salmone affumicato o formaggio fresco, peperoni e ravanelli.

RICETTA DI BASE

Crêpe
per circa 20 pezzi
250 g di farina
250 ml di latte magro (0,3 o 1,5 %)
2½ cucchiai di burro fuso
3 uova, classe M
1 pizzico di sale

Zucchero a seconda del ripieno
Amalgamare bene gli ingredienti con un frullatore a immersione o a mano e lasciar riposare per mezz'ora in frigorifero, in modo che la farina possa gonfiarsi bene nell'impasto.

Galette
per circa 20 pezzi
250 g di farina di grano saraceno
250 ml di latte magro (0,3 o 1,5 %)
2½ cucchiai di burro fuso
3 uova, classe M
1 pizzico di sale

Amalgamare bene gli ingredienti con un frullatore a immersione o a mano e lasciar riposare per mezz'ora in frigorifero, in modo che la farina possa gonfiarsi bene nell'impasto.

Semplici ripieni per crêpes e galette

- Semplici ripieni per crêpes e galette
- Ripieno classico, aggiungendo del liquore all'arancia e cospargendo con un po' di zucchero.
- Spalmare con marmellata, arrotolare e cospargere con zucchero a velo.
- Spalmare con crema alla nocciola.
- Con le crêpe formare dei cartocci da riempire con frutta e panna.
- Riempire i cartocci di crêpe con gelato e aggiungere crema di cioccolato caldo.
- Cospargere le crêpe con marmellata all'arancia, aggiungere mandarini, arrotolare ed aggiungere crema di vaniglia.
- Riempire con punte di asparagi e maionese alle erbe.
- Riempire i cartocci di crêpe con ragout fin.
- Tagliare le crêpe in striscioline sottili da versare nelle zuppe (Flädle).
- Con formaggio grattugiato (distribuire il formaggio direttamente sull'impasto sul Crêpes maker e far fondere)
- Salame, prosciutto crudo o cotto
- Pomodoro concassée (pomodori pelati, senza semi e tagliati a dadini, eventualmente aromatizzati con erbe).

VARIAZIONI DELLA RICETTA DI BASE

Le crêpe a base di farina di frumento solitamente vengono preparate con ripieni dolci. Quindi la ricetta può essere modificata in diversi modi:

- aggiungere la buccia grattugiata di un limone o di un'arancia non spremuti
- aggiungere un pezzetto di baccello di vaniglia grattugiato
- aggiungere cannella macinata o anice a seconda dei gusti
- aggiungere 1 cucchiaio di nocciole, noci o di mandorle tritate finemente
- aggiungere 1 cucchiaio di sottili scaglie di cocco
- aggiungere 1 cucchiaio di rum o di liquore all'arancia

- aggiungere menta piperita o timo limone tritati finemente
-

Le galette a base di farina di grano saraceno tradizionalmente vengono preparate con ripieni molto sostanziosi. Naturalmente anche le crêpe a base di farina di frumento possono essere utilizzate per creazioni più sostanziose, in tal caso però l'impasto deve essere preparato senza zucchero. Quindi la ricetta può essere modificata per entrambe le varianti:

- aggiungere un 1 cucchiaio di funghi porcini secchi finemente tritati
- aggiungere 1 cucchiaio di erbe finemente tritate
- sostituire 1 cucchiaio di burro con parmigiano tritato
- aggiungere spezie finemente tritate, come ginepro, noce moscata, ecc.
- sostituire la metà del latte con caffè nero forte (con fondo del caffè).

RICETTE DI BASE PER DIABETICI E ALLERGICI AL GLUTINE

In caso di diabete o allergie, soprattutto se si tratta di allergie multiple, è consigliabile consultare il medico per sapere quali ingredienti si possono utilizzare per la preparazione delle crêpe, delle galette e del ripieno. Per i diabetici è possibile utilizzare le ricette di base sopra indicate. Tuttavia, lo zucchero deve essere sostituito con la quantità corrispondente di zucchero per diabetici.

Ricetta di base per circa 15 crêpe senza glutine

1 uovo (classe M)
1 cucchiaio di zucchero = 30 g
1 cucchiaio di burro fuso = 30 g
100 g di mix di farine senza glutine per pasticceria
150 ml di latte magro (1,5 %)
1 briciolo di sale
Suggerimento:
Per crêpe con ripieni saporiti, non usare lo zucchero.

Amalgamare tutti gli ingredienti sino a formare un impasto liscio. La pastella deve avere la consistenza della panna per caffè. Quindi smettere di mescolare, altrimenti l'aria che entra all'interno della pastella potrebbe provocare la formazione di grossi buchi durante la cottura. Lasciar riposare l'impasto per circa 15 minuti.
Attenzione:
Alcuni mix di farine senza glutine tendono ad addensarsi molto. Se l'impasto dovesse essere troppo denso, aggiungere circa 50 ml di latte magro o acqua. Un impasto troppo denso non aderisce al Crêpes Maker.

RICETTE

Crêpes Suzette

100 g di burro, 100 g di zucchero, succo di ½ arancia, 1 bicchierino di Curaçao, 1 bicchierino di Rum

Preparare le crêpe seguendo la ricetta di base, utilizzando però meno latte di quanto indicato e aggiungere il succo di metà arancia e qualche goccia di Curaçao.
Caramellare il burro e lo zucchero in una padella flambé e raffreddare con succo all'arancia.
Piegare due volte le crêpe, metterle nella padella, versare liquore all'arancia e flambare con il Rum.

Crêpe con prosciutto e formaggio

8 fette di prosciutto cotto, 8 fette di formaggio da toast, 40 g di burro, senape

Preparare le crêpe salate secondo la ricetta di base.
Sulle crêpe spalmare uno strato sottile di senape, mettere una fetta di formaggio e una di prosciutto.
Arrotolare le crêpe, mettere in una pirofila da forno e aggiungere burro fuso.
Cuocere in forno a 230 °C per circa 10 minuti.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48126

DATOS TÉCNICOS

Rendimiento:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Plancha:	Aluminio fundido a presión, con revestimiento antiadherencia, diámetro 205 mm
Mango:	Plástico resistente al calor, aislamiento de calor
Tamaño:	Aprox. 37,0 x 21,0 x 6,8 cm
Peso:	Aprox. 1,9 kg incl. accesorios
Equipamiento:	Luz de control Cable enrollable
Accesorios:	Plato de cerámica Espátula Manual de instrucciones

Se reservan las modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. El equipo no debe limpiarse en el lavavajillas.
9. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
10. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
13. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
14. Procure que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
15. El cable de alimentación debe tenderse de tal forma que no sea posible tirar del mismo o quedarse enganchado en él.
16. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para ello en la parte inferior de la base.
17. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
18. Utilice el equipo únicamente en el interior.

19. Para evitar quemaduras, toque el equipo siempre por el asa.
20. Utilice la máquina de crêpes únicamente sobre una superficie libre y uniforme. Ni el aparato ni el cable deben utilizarse cerca del fuego.
21. Jamás coloque el aparato sobre superficies calientes o una bandeja de metal.
22. Los niños no pueden estimar bien cuál es el peligro que parte de los aparatos eléctricos. No permita que los niños utilicen aparatos eléctricos sin vigilancia.
23. Nunca toque durante el uso la plancha caliente de hornear - ¡peligro de quemaduras! Mientras el aparato está caliente, sólo tocarlo del mango.
24. Durante su uso, mantenga suficiente distancia a las paredes y objetos inflamables, como por ej. cortinas.
25. Utilice la máquina de crêpes solamente de acuerdo a estas instrucciones. De ninguna manera poner la masa líquida con un cucharón o algo similar sobre la plancha.
26. Para retirar los crêpes sólo utilizar la espátula que viene con el aparato. Toda herramienta inadecuada, por ej. de metal puede dañar el revestimiento.
27. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes u otras marcas.
28. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
29. Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
30. No abra la carcasa del espumador de leche bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
31. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

¡ATENCIÓN!
Peligro de inendio!

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN MARCHA

1. Compruebe si está completo el contenido del embalaje y retire todos los materiales de embalaje.
2. Antes de su primer uso pase un trapo húmedo a la plancha de hornear y engrásela levemente. Debido al recubrimiento de la plancha no es necesario engrasar más.
3. En cuanto coloque el enchufe en la caja del enchufe, el aparato se calienta y la lámpara roja de control se ilumina. Cuando ésta se apaga, el aparato de crêpes está listo para ser utilizado.

PREPARACIÓN DE LOS CRÊPES

1. Prepare una masa de crêpes según la receta básica y coloque parte de ella en el plato de cerámica que viene con el aparato.
2. Sumerja la plancha de hornear cabeza abajo durante algunos segundos en la masa. En la superficie queda pegada una capa fina de masa.
3. A continuación levante cuidadosamente el aparato con cuidado en posición horizontal, lo da vuelta y lo coloca sobre la mesa.
4. Si el crêpe, que solamente se hornea de un lado ha alcanzado el color marrón deseado, suelte el crêpe de la plancha de hornear con

una espátula, colóquelo sobre una plancha o enróllelo.
5. Usted puede influir sobre el grosor del crêpe, sumerjiendo la plancha de hornear durante 1 o 2 segundos más o menos. Si sin embargo se sumerje durante demasiado tiempo, la masa no se adhiere.
6. Cuide de que el aparato esté lo suficientemente caliente antes de comenzar a hornear, ya que de lo contrario la masa no se adhiere. Si la masa se desliza una vez del aparato, probablemente la masa esté demasiado grasa. Esto puede suceder, porque la masa contiene demasiada manteca, huevos demasiado grandes o leche entera en lugar de leche magra. Agregue entonces algo más de harina a la masa (50-100 g) y leche magra (50-100 ml).
7. Eventualmente limpie la plancha de hornear entre medio con un papel de cocina, si la superficie está demasiado grasa.
8. Los crêpes son mucho más ricos si se hacen frescos. Usted puede mantener calientes una gran cantidad de crêpes amontonados en una plancha tapada a 80 °C en el horno.
9. Después de usarlo, desconectar el aparato y dejarlo enfriar, además de sacar el enchufe de la caja del enchufe.
10. Para su limpieza, simplemente limpiar bien el aparato y la plancha de hornear con un trapo húmedo bien escurrido y secar con un trapo seco.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de limpiar siempre sacar el enchufe de la caja del enchufe y dejar enfriar el aparato.**
2. Nunca sumerja el aparato en agua o en otro líquido para limpiarlo.
3. Limpiar la plancha y la carcasa con un trapo bien escurrido.
4. El plato de cerámica puede limpiarse con agua caliente y algo de detergente en la máquina de lavar.

CONSEJOS PARA LA MÁQUINA DE CRÊPES

1. Los crêpes son ricos no sólo en estado puro. Usted puede rellenarlos con cosas dulces o saladas.
2. Los crêpes prontos pueden enrollarse calientes, doblarse o en triángulo.
3. Los crêpes con una capa fina de requesón con hierbas, enrollados bien, quedan muy bien sobre creaciones de ensaladas. Cortar los crêpes enrollados en tajadas de 1/2 cm de grosor y distribuir sobre la ensalada.
4. Pasar pesto verde o rojo sobre los crêpes, enrollar bien y cortar en tajadas, como agregado a una sopa o como decoración de ensaladas.
5. En lugar del requesón también sirven pastas o mayonesas con, dentro de lo posible, ingredientes coloridos.
6. Mezcle espinaca fresca picada con un huevo y distribúyalo sobre los crêpes. Enrollarlos bien, dejar enfriar y cortar tajadas de 1 cm = ya tiene un buen relleno para la sopa para caldos.
7. ¡Las tortas de crêpes son un postre muy especial! Ponga en capas de forma alternada varios crêpes, algo de crema doble batida, algunas hojas de almendras y tajadas finas de frutillas encima. La última capa debería ser un crêpe. Cubra la torta con algo de azúcar impalpable o decore la torta con algo de crema doble y frutillas.
8. Las tortas saladas de crêpes como decoración en un bufet frío pueden rellenarse con crema de rábano y salmón ahumado o queso fresco, ají y rabanitos.

RECETA BÁSICA

Crêpes

Para aprox. 20 unidades
250 g de harina
250 ml de leche magra (0,3 o 1,5 %)
2½ cuch. de manteca líquida
3 huevos tipo M
1 pizca de sal

Azúcar según el relleno de los crêpes
Mezclar todos los ingredientes con la espumadera o con la batidora manual, y colocar en la heladera durante aprox. ½ hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.

Galettes

Para aprox. 20 unidades
250 g harina de trigo sarraceno
250 ml leche magra ((0,3 o 1,5 %)
2½ cucharadas de manteca líquida
3 huevos tipo M
1 pizca de sal

Mezclar bien todos los ingredientes con una espumadera o con la batidora manual y colocar en la heladera durante 1/2 hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.
La masa debería ser relativamente líquida (como crema para el café), pues cuanto más fina la masa, más suaves y finos serán sus crêpes.

Relleno sencillo para crêpes y galettes

- Echar licor de naranja y espolvorear encima algo de azúcar, clásico.
- Cubrir con mermelada, enrollar y espolvorear con azúcar impalpable.
- Cubrir con crema de chocolate-nougat.
- Formar bolsas con los crêpes y rellenar con fruta y crema doble.
- Llenar las bolsas de crêpes con helado y cubrir con salsa de chocolate caliente.
- Pasar mermelada de naranja a los crêpes, colocar mandarinas encima , enrollar y servir con salsa de vainilla.
- Llenar con puntas de espárragos y mayonesa de hierbas.
- Llenar bolsas de crêpes con ragout fin.
- Cortar los crêpes en tiras finas y utilizarlos para poner en sopas.
- Con queso rayado (distribuir directamente el queso sobre la masa en la máquina de crêpes y dejar derretirse ahí)
- Salami, jamón crudo o cocido
- Concassée de tomates (tomates pelados, cortados en cubos chicos y evtl. condimentados con hierbas)

CAMBIOS DE LA RECETA BÁSICA PARA LA MASA

Los **crêpes** de harina de trigo tradicionalmente se utilizan dulces. Para ello la masa puede modificarse de varias maneras:

- agregar cáscara rayada de una naranja o limón orgánico
- agregar la parte rayada de una vaina de vainilla
- agregar canela o anís rayados a gusto
- agregar 1 cucharada de avellanas, nueces o almendras molidas muy fino
- agregar 1 cucharada de coco rayado
- agregar 1 cucharada de ron o de licor de naranja
- agregar menta piperita o tomillo de limón

Las **galettes** de trigo sarraceno se utilizan por lo general saladas. Naturalmente también los crêpes de harina de trigo pueden utilizarse para creaciones saladas, pero entonces la masa debería prepararse sin azúcar. Para ello la masa puede modificarse para ambas variantes:

- agregar 1 cucharada de hongos secos molidos muy fino
- agregar 1 cucharada de hierbas picadas muy fino
- sustituir una cucharada de manteca por parmesano rayado
- agregar condimentos molidos fino, por ej. enebro, nuez moscada, etc.

RECETAS BÁSICAS PARA DIABÉTICOS Y ALÉRGICOS AL GLUTEN

En el caso de diabetes así como alergias, especialmente de alergias múltiples, Usted debería consultar primero a su médico, para saber qué ingredientes puede utilizar para la preparación y relleno de los crêpes y las galettes. Para diabéticos pueden utilizarse las recetas básicas de más arriba, sin embargo, el azúcar debe sustituirse por la cantidad correspondiente de azúcar para diabéticos.

Recet a básica para aprox. 15 crêpes libres de gluten
1 huevo (tipo M)
1 cucharada de azúcar = 30 g
1 cucharada de manteca líquida= 30 g)
100 g de mezcla de harina para masas finas
150 ml leche magra (1,5 %)
1 pizca de sal
Consejo:
Para crêpes salados preparar la masa sin azúcar.

Mezcle todos los ingredientes coformando una masa homogénea. La masa debería ser bastante líquida, como la crema para el café más o menos. Después no batir más, ya que de lo contrario entra aire a la masa y los crêpes se llenan de agujeros al hornearse. Deje subir la masa durante aprox. 15 minutos.
Por favor considere lo siguiente:
Algunas mezclas de harina libre de gluten se hinchan mucho. Si la masa se pone medio gruesa, agregar según se requiera 50 ml de leche magra o de agua, pues una masa muy gruesa no se adhiere a la máquina de hacer crêpes.

RECETAS

Crêpes Suzette
100 g de manteca, 100 g de azúcar, Jugo de ½ naranja, 1 copita de Curaçao, 1 copita de ron

Preparar los crêpes según la receta básica, sin embargo, poner algo menos de leche que lo indicado, y en lugar de ello, agregar el jugo de la media naranja y un poco de curaçao.
Caramelizar el azúcar y la manteca en una sartén de flambear y echar jugo de naranja encima.
Doblar los crêpes en dos, colocar en la sartén, cubrir con licor de naranja y flambear con ron.

Crêpes con jamón y queso
8 tajadas de jamón cocido, 8 tajadas de queso de tostar, 40 g de manteca, Mostaza

Elaborar los crêpes de masa salada según la receta básica.
Cubrir los crêpes con una capa fina de mostaza, y colocar encima una tajada de queso y una de jamón.
Enrollar los crêpes, colocar en un molde de horno, y echar manteca líquida encima.
Hornear en el horno a 230 °C durante aprox. 10 minutos.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48126

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Deska:	Hliník litý pod tlakem, s nepřilnavou vrstvou Průměr 205 mm
Držadlo:	žáruvzdorná umělá hmota, tepelně izolovaná
Velikost:	37,0 x 21,0 x 6,8 cm
Hmotnost:	1,9 kg vč. příslušenství
Vybavení:	Kontrolka Navíjení kabelu
Příslušenství:	Keramický talíř Lopatka Návod k obsluze

Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševnímu schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod z důvodů elektrické bezpečnosti do vody či jiné kapaliny.
8. Přístroj z důvodů elektrické bezpečnosti nikdy nečistěte v myčce nádobí.
9. Spínač a kabel nesmějí přijít do kontaktu s vodou či jinými kapalinami. Pokud by k tomu přece jen došlo, musí být při opětovném použití přístroje všechny součásti dokonale suché.
10. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
11. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
12. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovovou desku nebo na mokrý podklad.
13. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
14. Crêpes Maker používejte vždy na volném, rovném a žáruvzdorném povrchu.
15. Používejte tento přístroj jen k přípravě Crêpes a k žádnému jinému použití.
16. Spotřebič umístěte na suchou, stabilní podložku odolnou vůči působení vysokých teplot. Pokud si nejste jisti, podložte spotřebič žáruvzdornou deskou.
17. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám, kdyby za něj potáhly např. malé děti.
18. Přívod nebo použitá prodlužovací šňůra musí být položeny tak, aby nebylo možné za ně potáhnout ani přes ně zakopnout.

19. Přívodní šňůru neomotávejte kolem přístroje a zabraňte jejímu zalomení, aby se předešlo poškození přívodu.
20. Před zahřátím přívod prosím zcela odmotejte, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
21. Během provozu se nikdy nedotýkejte horké pečící desky – nebezpečí popálení! Horkého přístroje se dotýkejte jen na rukojetích.
22. Během provozu udržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů jako např. od závěsů.
23. Crêpes Maker používejte jen v souladu s tímto návodem. V žádném případě nedávejte tekuté těsto naběračkou apod. na desku.
24. Pro odebrání Crêpes použijte pouze dodanou lopatku. Nevhodné nástroje, např. z kovu mohou poškodit horní vrstvu.
25. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
26. Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte, abyste zamezili jeho přehřátí.
27. Nepohybujte přístrojem dokud je v provozu, abyste zamezili poranění.
28. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
29. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
30. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj nebo přívod ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.
31. Je-li přívodní vedení přístroje poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zamezeno případným ohrožením.

POZOR:
Spotřebič se za provozu silně zahřívá!

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechen obalový materiál popř. přepravní zajištění.
2. Zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedené příslušenství.
3. Otřete všechny díly vlhkým hadříkem, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“ na straně 39.
4. Pečící desky otřete navlhčeným hadříkem a lehce potřete olejem. Vzhledem k nepřilnavé vrstvě desek není další namazání nutné.
5. Jakmile zastrčíte zástrčku do zásuvky, přístroj se nahřívá a svítí kontrolka. Když tato zhasne, je Crêpes Maker připraven k provozu.

PŘÍPRAVA CRÊPES

1. Připravte si těsto na Crêpes dle základního receptu a jeden díl z něj naplňte do společně dodaného keramického talíře.
2. Pečící desku ponořte na několik sekund lícem do těsta. Na povrch se přilepí tenká vrstva těsta.
3. Pokud Crêpe, která se peče jen z jedné strany, dosáhla požadovaného opečení, uvolněte Crêpe lopatkou z pečící desky, položte na jinou desku nebo srolujte.
4. Tloušťku u Crêpes můžete ovlivnit tím, že pečící desku namočíte na 1 až 2 sekundy déle nebo kratší dobu. Pokud ji však namáčíte příliš dlouho, těsto nezůstane přilepeno.
5. Dbejte na to, aby byl přístroj dostatečně horký, než začnete s pečením, protože jinak

těsto nezůstane přilepeno. Pokud se těsto z Crêpes Maker sesmekne, je pravděpodobně příliš mastné. To se může stát, pokud těsto obsahuje příliš mnoho másla, byla použita příliš velká vejce nebo plnotučné místo nízkotučného mléka. Do těsta přidejte trochu mouky (50-100 g) a nízkotučného mléka (50-100 ml).

6. Pečící desku mezitím občas otřete papírovou utěrkou, pokud je povrch příliš mastný.
7. Crêpes chutnají nejlépe čerstvé. Větší množství Crêpes můžete naskládané na sebe přihřívat v troubě na zakryté desce při 80 °C.
8. Po použití přístroj vypněte, nechte vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.**
2. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
3. Otřete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky, ocelovou vatu, kovové předměty, horké čistící prostředky nebo desinfekční prostředky, protože tyto mohou vést k poškození. To platí zejména pro nepřilnavou vrstvu pečící desky.
4. Keramický talíř se může umýt v horké vodě s trochou prostředku na nádobí nebo v myčce.

TIPY PRO CRÊPES MAKER

1. Crêpes nejsou chutné jen čisté. Můžete je také naplnit sladkou nebo slanou náplní.
2. Hotové Crêpes je možno horké srolovat, překládat nebo řasit.
3. Tenkou vrstvou bylinkového tvarohu potřené, pevně srolované Crêpes vypadají dobře na salátových kreacích. Srolované Crêpes nakrájejte na ½ cm silné plátky a pokládejte na salát.
4. Na Crêpes natřeme zelené nebo červené pesto, pevně srolujeme a nakrájíme na plátky – jako příloha do polévek nebo saltová dekorace.
5. Místo tvarohu se také hodí pasty a majonézy s pokud možno pestrými přísadami.
6. Spojte nasekaný mladý špenát pomocí vejce a rozdělte jej na Crêpes. Crêpes pevně srolujte, nechte vychladnout a nakrájejte na 1 cm silné plátky = a máte chutnou přílohu do čistých vývarů.
7. Dorty z Crêpes jsou zcela jedinečný dezert! Vrstvěte střídavě Crêpe, trochu šlehačky, několik plátků mandlí a na plátky nakrájené jahody. Poslední vrstvou by měla být Crêpe. Posypte dort trochou práškového cukru nebo dort ozdobte kopečky šlehačky a jahodami.
8. Slané dorty z Crêpes jako působivá součást pro chladná buffet můžete plnit např. smetanovým křenem a uzeným lososem nebo čerstvým sýrem, paprikou a ředkvičkami.

NÁPADY NA RECEPTY

Crêpes
na asi 20 kusů
250 g mouky
250 ml nízkotučného mléka (0,3 nebo 1,5 %)
2½ PL rozpuštěného másla
3 vejce, velikost M
1 špetka soli

Cukr dle náplně Crêpes
Všechny přísady smíchejte pomocí šlehače ESGE-Zauberstab® nebo ručního mixéru a na ½ hodiny postavte do lednice, aby mohla mouka v těstě nabobtnat.
Těsto by mělo být relativně řídké (jako smetana do kávy), protože čím řidší těsto, tím křehčí a tenčí budou vaše Crêpes.

Galettes
na asi 20 kusů
250 g pohankové mouky
250 ml nízkotučného mléka (0,3 nebo 1,5 %)
2½ PL rozpuštěného másla
3 vejce, velikost M
1 špetka soli

Všechny přísady smíchejte pomocí šlehače ESGE-Zauberstab® nebo ručního mixéru a na ½ hodiny postavte do lednice, aby mohla mouka v těstě nabobtnat.

Jednoduché náplně pro Crêpes a Galettes

- Klasicky pokapat pomerančovým likérem a posypat trochou cukru.
- Potřít marmeládou, srolovat, posypat práškovým cukrem.
- Potřít čokoládovo-nugátovým krémem.
- Z Crêpes vytvořit taštičky a naplnit je ovocem a šlehačkou.
- Crêpes-taštičky naplnit zmrzlinou, polít horkou čokoládovou polevou.
- Crêpes potřít pomerančovou marmeládou, obložit mandarinkami, srolovat a servírovat k nim vanilkovou omáčku.
- Naplnit špičkami chřestu a trochou bylinkové majonézy.
- Crêpes-taštičky plněné ragout fin.
- Na proužky pokrájené Crêpes použijte jako přílohu do polévek (řezané lívance zvané Flädle).
- Se strouhaným sýrem (sýr nasypte přímo na těsto nebo Crêpes Maker a nechte na nich roztopit)
- Trvanlivý salám, syrová nebo vařená šunka
- Tomatenconcassé (oloupaná, jader zbavená a na kostičky nakrájená rajčata, okořeněná solí, pepřem a bylinkami)

OBMĚNY ZÁKLADNÍHO RECEPTU

Crêpes ze pšeničné mouky se tradičně používají na sladko. K tomu je možno těsto všestranně obměňovat:

- přidejte nastrouhanou kůru chemicky neupraveného pomeranče nebo citrónu.
- přidejte vyškrábanou dřeň vanilkového lusku
- dle chuti přidejte mletou skořici nebo anýz
- 1 PL jemně mletých lískových ořechů, vlašských ořechů nebo mandlí
- přidejte 1 PL nastrouhaného kokosu
- přidejte 1 PL rumu nebo pomerančového likéru
- přidejte jemně nasekanou mátu nebo citrónový tymián

Galettes z pohankové mouky

- používají se tradičně výživně a na slano Pochopitelně je pro kreace na slano možno také použít Crêpes z pšeničné mouky, pak by ale mělo být těsto připraveno bez cukru. K tomu je možno těsto obměňovat pro obě varianty:
- přidejte 1 PL jemně mletých sušených hříbků
- přidejte 1 PL jemně nasekaných bylinek
- 1 PL másla nahraďte strouhaným parmezánem
- přidejte jemně namleté koření, např. kuličky jalovce, muškát atd.
- polovinu mléka nahraďte silnou černou kávou (s kávovou sedlinou)

ZÁKLADNÍ RECEPTY PRO DIABETIKY A OSOBY ALERGICKÉ NA GLUTEN

I diabetu i alergií, zvláště u několikanásobných alergií, byste se nejdříve měli poradit s lékařem, jaké suroviny můžete použít pro přípravu a náplň Crêpes a Galettes. Pro diabetiky je možno použít základní recepty, ale cukr musí být nahrazen odpovídajícím množstvím diabetického sladidla.

Základní recept pro cca 15 bezlepkových Crêpes

1 vejce (velikost M)
1 PL cukru = 30 g
1 PL rozpuštěného másla = 30 g
100 g bezlepkové směsi mouky pro jemné pečivo
150 ml nízkotučného mléka (1,5 %)
1 špetka soli
Tip: Pro Crêpes na slano připravte těsto bez cukru.

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta. Těsto by mělo být řídké, asi jako smetana do kávy. Poté už nešlehejte, protože jinak se do těsta dostane vzduch a Crêpes mají při pečení velké díry. Nechte těsto cca 15 min. vzejít.
Dodržujte, prosím:
Některé bezlepkové směsi mouky velmi silně kynou. Pokud těsto příliš zhoustne, dle potřeby přidejte cca 50 ml nízkotučného mléka, protože příliš husté těsto se na Crêpes Maker nenalepí.

Crêpes Suzette
100 g másla, 100 g cukru, šťáva z ½ pomeranče, 1 sklenka Curaçaa, 1 sklenka rumu

Připravte Crêpes dle základního receptu s tím, že použijete trochu méně mléka než je uvedeno, ale zato šťávu z poloviny pomeranče a trochu Curaçaa. Máslo a cukr nechte zkaramelizovat na flambovací pánvi a uhaste pomerančovou šťávou. Crêpes dvakrát přeložte, položte na pánev, přelijte pomerančovým likérem a flambujte s rumem.

Crêpes se šunkou a sýrem
8 plátky dušené šunky, 8 plátků toustového sýra, 40 g másla, hořčice

Upečte Crêpes podle základního slaného receptu. Crêpes potřete tenkou vrstvou hořčice a obložte vždy jedním plátkem sýra a šunky.
Crêpes srolujte, položte do zapékací misky a přelijte rozpuštěným máslem.
Při 250 °C zapečte cca 10 min. v troubě.

Tvarohové palačinky
Na náplň:
500 g nízkotučného tvarohu, 100 g másla nebo margarínu, 80 g cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 1 ČL nastrouhané citrónové kůry, 4 vejce (odděleně), 50 g rozinek (dle chuti namočených v rumu), sůl
Na polevu:
1 kelímek smetany, 1 vejce, 1-2 PL cukru

Sladké Crêpes připravte dle základního receptu. Máslo s cukrem, vanilkový cukr a špetku soli a ušlehejte do pěny. Smíchejte žloutek, tvaroh a citrónovou kůru.
Bílek ušlehejte do ztuhnutí a smíchejte s rozinkami. Na Crêpe dejte 2-3 PL náplně, Crêpes srolovat a vložte do zapékací misky vymazané máslem. Zakvedlejte smetanu, vejce a cukr, nalijte na palačinky. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C 12-15 minut.

Crespelle s náplní ze špenátu a Ricotty
Na náplň:
600 g hluboce zmrazeného listového špenátu (rozmraženého), 1-2 PL olivového oleje, 1-2 šalotky, 1 stroužek česneku, sůl, pepř, muškátový oříšek, 250 g Ricotty
Na omáčku rajčata- bešamel:
50 g másla, 50 g mouky, 1/2 l mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek, ½ dózy loupaných rajčat

Slané Crêpes připravte dle základního receptu.
Oloupejte šalotku a česnek, nakrájejte na kostičky a osmahněte v horkém oleji. Přidejte špenát a krátce spolu poduste. Vmíchejte Ricottu a dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Na každou Crêpe dejte 2-3 PL špenátu a srolujte. Crêpes vložte do máslem vymazané zapékací misky.
Na bešamel rozmícháme mouku v horkém másle. Za stálého míchání přidáme mléko a necháme 5 min. povařit. Nakonec vmícháme nasekaná rajčata. Omáčku nalijeme na Crespelle, posypeme strouhaným parmezánem.
Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C ca. 15 minut.

Crêpes Gourmet
Na náplň:
5 kuřecích jater, 200 g telecího brzlíku, 40 g másla, sůl a pepř, trocha bílého vína
Na bešamel:
50 g másla, 50 g mouky, 1/2 l mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek

Telecí brzlík nakrájíme na tenké plátky a podusíme na másle, pak přidáme jemně nasekaná kuřecí játra. Několik minut podusíme, okořeníme a zalijeme bílým vínem.
Na bešamel rozmícháme mouku v horkém másle. Za stálého míchání přidáme mléko a necháme 5 min. povařit. Omáčku okořeníme a polovinu vmícháme do náplně. Upečte Crêpes podle základního receptu.
Crêpes potřeme náplní a srolujeme. Roličky vložíme do máslem vymazané zapékací misky, přelijeme zbylou bešamelovou omáčkou a pokryjeme kousky másla. Pečeme v troubě na 230 °C až je povrch dozlatova.

Crêpes s houbami a játry
Na náplň:
250 g lišek nebo žampionů, 150 g telecích jater, 40 g másla, 4 plátky šunky, 100 ml smetany, 2 PL parmezánu, 1/2 jemně nasekané cibule, 1 špetka muškátového oříšku, sůl a pepř

Cibuli osmahněte na másle dozlatova, přidejte houby a poduste cca 10 min. přidejte najemno nakrájená játra a vše povařte cca 3 min.
Ze slaného základního těsta upečte Crêpes a obložte vždy 1/2 plátku šunky. Na to dejte houbovou/játrovou směs a Crêpes srolujte.
Crêpes vložte do máslem vymazané zapékací misky, přelijte smetanou a posypete parmezánem. Gratinujte v troubě při 230 °C.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48126

DANE TECHNICZNE

Moc:	800 W, 230 V~, 50-60 Hz
Płyta:	Ciśnieniowy odlew aluminiowy, pokryty warstwą nieprzywierającą, średnica 205mm
Uchwyt:	Tworzywo sztuczne odporne na ciepło, izolowane
Wymiary:	Ok. 37,0 x 21,0 x 6,8 cm
Waga:	Ok. 1,9 kg, a tartozékokkal
Wyposażenie:	Lampka kontrolna Uchwyt na kabel
Akcesoria:	Talerz ceramiczny Łopatka Instrukcja obsługi

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Należy zapoznać się z następującymi wskazówkami oraz przestrzegać ich podczas użytkowania.
2. Urządzenia nie powinny używać dzieci i osoby ograniczone psychicznie, sensorycznie lub umysłowo bądź posiadające niewystarczające doświadczenie i wiedzę chyba, że będą pod nadzorem opiekunów, którzy udzielą informacji jak prawidłowo używać urządzenia.
3. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
4. Włączać urządzenie tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
6. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
7. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą zostać całkowicie wysuszone.
8. Proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.
9. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
10. Proszę używać urządzenie wyłącznie do przygotowania naleśników i nie używać do innych celów.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
    - wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
    - w zakładach rolniczych,
    - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
    - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
12. Przed rozgrzaniem urządzenia rozwiń całkowicie kabel, aby nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia.
13. Używaj patelni do naleśników zawsze na płaskiej powierzchni. Urządzenie i kabel nie mogą być używane w pobliżu otwartego ognia.
14. Nigdy nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach lub na metalowej tacy.
15. Dzieci nie są w stanie poprawnie oszacować niebezpieczeństw mogących wyniknąć z użycia urządzeń elektrycznych. Nie pozwól aby dzieci bez opieki używały urządzenia elektryczne.
16. W trakcie pracy urządzenia nigdy nie dotykaj płyty opiekającej - niebezpieczeństwo popar-

zenia! Gorące urządzenie można chwytać tylko za uchwyt.
17. W trakcie pracy urządzenia zachowaj wystarczający odstęp do ścian i do łatwopalnych przedmiotów, jak np. firan. Proszę używać patelni do naleśników tylko zgodnie z tą instrukcją. W żadnym wypadku nie wlewać za pomocą chochelki itp. płynnego ciasta na płytę .
18. Do ściągnięcia naleśników proszę użyć tylko dostarczonej łopatki. Niedozwolone przedmioty, np. z metalu mogą uszkodzić warstwę pokrywającą.
19. Ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie i urządzenie nie może mieć kontaktu z wodą. Płytę wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką.
20. Po użyciu jak i przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć i schłodzić urządzenie jak również wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
21. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta. (Patrz adres podany w warunkach gwarancji).

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne warsztaty/osoby.

URUCHOMIENIE

1. Przed pierwszym użyciem proszę wytrzeć płytę opiekającą wilgotną ściereczką i lekko ją naoleić. Dzięki warstwie pokrywającej płytę kolejne olejenie nie jest konieczne.
2. Jak tylko włożą Państwo wtyczkę do gniazdka urządzenie zacznie się nagrzewać i zapali się czerwona lampka. Jak tylko ona zgaśnie, patelnia do naleśników jest gotowa do użycia.

PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓW

1. Proszę przygotować ciasto do naleśników według przepisu podstawowego i przelać część ciasta do dostarczonego talerza ceramicznego.
2. Płytę opiekającą zanurz w cieście (patrz rysunek powyżej) na kilka sekund. Na powierzchni pozostanie przyklejona cienka warstwa ciasta.
3. Następnie proszę ostrożnie unieść urządzenie pionowo do góry, proszę przekręcić i postawić na stole.
4. Jak tylko naleśnik, który jest opiekany z jednej strony, osiągnie żądane zbrązowienie, proszę go zdjąć z płyty za pomocą łopatki, położyć na tacy lub zwinąć. Grubość naleśników można regulować przytrzymując zanurzoną w cieście płytę 1-2 sekundy dłużej lub krócej. Jeżeli jednak urządzenie będzie zanurzone zbyt długo ciasto nie będzie się trzymać.
5. Proszę zwrócić uwagę aby urządzenie było odpowiednio gorące, zanim zaczniecie Państwo pieczenie, ponieważ ciasto nie będzie się trzymać. Jeżeli ciasto będzie spadać z płyty, prawdopodobnie ciasto jest zbyt tłuste. To może się zdarzyć, jeżeli ciasto zawiera zbyt dużo masła, użyto zbyt dużych jaj lub mleka pełnotłustego zamiast chudego

mleka. Proszę dodać do ciasta trochę mąki (50-100g) i chudego mleka (50-100ml).
6. Jeżeli powierzchnia płyty będzie zbyt tłusta, proszę ewentualnie przetrzeć ją od czasu do czasu papierowym ręcznikiem kuchennym.
7. Świeżo przygotowane naleśniki smakują najlepiej. Większą ilość naleśników można ułożyć jeden na drugim i utrzymać ich ciepło na zamkniętej tacy w piecu przy 80°C.
8. Po użyciu wyłączyć i schłodzić urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. **Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.**
2. W celu wyczyszczenia nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
   Proszę przetrzeć płytę i obudowę dobrze wykręconą wilgotną ściereczką.
3. Talerz ceramiczny można wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń lub w maszynie do mycia do naczyń.

UWAGI DO PATELNI DO NALEŚNIKÓW

1. Naleśniki smakują nie tylko suche. Możecie Państwo wypełnić je farszem słodkim lub gorzkim.
2. Gotowe naleśniki można na gorąco zrolować, fałdować lub drapować.
3. Naleśniki posmarowane twarogiem z ziołami i mocno zwinięte wyglądają dobrze jako dodatek do sałatek. Zwinięte naleśniki potnij w kawałki o długości 1/2 cm i dodaj do sałatki.
4. Naleśniki posmarowane zielonym lub czerwonym pesto, mocno zwinięte i pocięte w kawałki - jako dodatek do zup lub do dekoracji sałatek.
5. Zamiast twarogu można użyć również past lub majonezów z możliwie kolorowymi składnikami. Proszę połączyć poszatkowany młody szpinak z jajkiem i rozprowadzić po naleśniku. Naleśnik mocno zwinąć, schłodzić i pociąć w kawałki o długości 1cm - powstał smaczny dodatek do czystych sosów.
6. Tort naleśnikowy jest szczególnym rodzajem deseru! Proszę położyć na zmianę naleśnik, na niego trochę bitej śmietany, trochę płatków z migdałów i cienko pocięte truskawki. Ostatnią warstwę stanowi naleśnik. Proszę posypać taki tort cukrem pudrem lub przyozdobić tort kropkami z bitej śmietany i truskawkami.
7. Pikantne torty naleśnikowe jako przyciągające wzrok w zimnym bufecie można wypełnić np. chrzanem i wędzonym łososiem lub świeżym serem, papryką i rzodkiewką.

PRZEPIS PODSTAWOWY

Naleśniki

na około 20 sztuk
250g mąki
250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%)
2 1/2 łyżki płynnego masła
3 jajka, klasa M
1 szczypta soli

Cukier w zależności od farszu
Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała.
Ciasto powinno być relatywnie płynne (jak śmietanka do kawy), ponieważ im płynniejsze ciasto, tym delikatniejsze i cieńsze będą Państwa naleśniki.

Naleśniki gryczane (Galettes)

na około 20 sztuk
250g mąki gryczanej
250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5 %)
2 1/2 łyżki płynnego masła
3 jajka, klasa M
1 szczypta soli

Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała.

- Klasyczny pokropiony likierem pomarańczowym i posypany odrobiną cukru.
- Posmarowany marmoladą, zwinięty i posypany cukrem pudrem.
- Posmarowany kremem czekoladowo-nugatowym.
- Z naleśnika uformować stożek(tutkę) i wypełnić owocami i bitą śmietaną.
- stożek(tutkę) wypełnić lodami i polać gorącą polewą czekoladową.
- Naleśniki posmarować marmoladą pomarańczową, nałożyć mandarynki, zwinąć i podać z sosem waniliowym.

Wypełnić główkami szparagów i majonezem ziołowym.

- stożek(tutkę) z naleśników wypełnić ragout
- Naleśniki pociąć w paski i użyć jako dodatek do zupy.
- Ze startym serem (ser bezpośrednio nałożyć na ciasto na patelni i poczekać aż się rozpuści).
- Salami, szynka wędzona lub gotowana.
- Sos pomidorowy (obrane i wypestkowane pomidory pokrojone w kostki, przyprawione solą, pieprzem i ziołami).

ODMIANY PRZEPISU PODSTAWOWEGO NA CIASTO

Naleśniki z mąki pszennej są tradycyjnie podawane na słodko. W tym celu ciasto można dopasować w różnoraki sposób, dodając:

- startą skórkę niepryskanych pomarańczy lub cytryn
- wyskrobany miąższ z laski wanilii
- według smaku, zmielony cynamon lub anyż
- 1 łyżkę drobno zmielonych orzechów laskowych, włoskich lub migdałów
- 1 łyżkę drobnych wiórek kokosowych
- 1 łyżkę rumu lub likieru pomarańczowego
- drobno posiekanej mięty lub tymianku cytrynowego

Naleśniki gryczane (Galettes) podawane są tradycyjnie jako pikantne. Naturalnie również naleśniki z mąki pszennej można użyć do pikantnej kreacji, wtedy należy przygotować ciasto bez dodatku cukru. W tym celu można dopasować ciasto dla obu wariantów, dodając:

- 1 łyżkę drobno zmielonych wysuszonych grzybów
- 1 łyżkę drobno posiekanych ziół
- starty parmezan zamiast 1 łyżki masła
- drobno zmielone przyprawy, np. jałowiec, muszkat itp.
- mocną kawę (z fusami) zamiast połowy ilości mleka

PRZEPIS PODSTAWOWY DLA CUKRZYKÓW I ALERGIKÓW NA GLUTEN

Przy cukrzycy jak i alergiach, w szczególności przy alergiach wieloogniskowych proszę najpierw zasięgnąć rady Państwa lekarza, które składniki mogą być użyte do przygotowania i faszerowania naleśników i galettes. Dla diabetyków można użyć powyższych przepisów, jednakże cukier należy zastąpić odpowiednią ilością cukru dla diabetyków.

Przepis podstawowy na ok. 15 naleśników wolnych od glutenu

1 jajko (klasa M)
1 łyżka cukru (30g)
1 łyżka płynnego masła (30g)
100g mieszanki mąk bezglutenowych dla wypieków
150g odtłuszczonego mleka (1,5 %)
1 szczypta soli
Wskazówka:
Dla naleśników pikantnych przygotować ciasto bez cukru.

Przygotowanie: Proszę wymieszać wszystkie składniki aż ciasto będzie gładkie. Ciasto powinno być płynne, jak śmietanka do kawy. Później nie ubijać już ciasta, ponieważ inaczej dostanie się powietrze do ciasta i przy pieczeniu naleśników powstaną duże dziury. Proszę odstawić ciasto na ok. 15 min. aby napęczniało.
Zwróć uwagę: Niektóre mieszanki mąk bezglutenowych pęcznieją bardzo mocno. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, wedle potrzeby dodać ok. 50ml chudego mleka lub wody, ponieważ zbyt gęste ciasto nie będzie trzymać się płyty patelni do naleśników.

Szynka palatyńska z twarogiem

500g chudego twarogu, 100g masła lub margaryny, 80g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 1 łyżeczka startej skórki cytryny, 4 jajka (oddzielone), 50g rodzynek (wg smaku namoczone w rumie), sól, 1 kubek śmietany, 1 jajko, 1-2 łyżki cukru

Przygotować słodkie naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym.
Ubić na pianę masło, cukier, cukier waniliowy i szczyptę soli.
Wymieszać żółtko, twaróg, startą cytrynę.
Ubić białko na sztywno , wymieszać z rodzynkami i dodać do całości.
Nałożyć po 2-3 łyżki farszu na naleśnik, naleśnik zwinąć i ułożyć w formie posmarowanej masłem.
Roztrzepać śmietanę, jajko i cukier, polać szynkę palatyńską.
Piec w rozgrzanym piekarniku przez ok. 12-15 minut w temperaturze ok. 200 °C.

Naleśniki z farszem szpinakowym z ricottą

600g mrożonego szpinaku (rozmrożony), 1-2 łyżeczki oleju z oliwek, 1-2 szalotki, 1 ząb czosnku, sól, pieprz, muszkat, 250g ricotty
Do sosu pomidorowo-beszamelowego:
50g masła, 50g mąki, 1/2l. mleka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 1/2 puszki pomidorów bez skórki

Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym.
Obrać szalotki i czosnek, pociąć w małe kostki i udusić na gorącym oleju.
Dodać szpinak i krótko dusić.
Dosypać ricottę, dodać sól, pieprz i muszkat do smaku.
Nałożyć po 2-3 łyżki szpinaku na naleśnik, zwinąć i ułożyć w formie posmarowanej masłem.
Do sosu beszamelowego dodać mąkę do gorącego masła. Ciągle mieszając dodać mleko i gotować 5 minut. Na koniec dodać pocięte pomidory i zamieszać.
Zwinięte naleśniki polać sosem, posypać startym parmezanem.
Piec w rozgrzanym piekarniku przez ok. 15 minut w temperaturze ok. 230 °C.

Naleśniki Gourmet

5 wątróbek drobiowych, 200g podgardla cielęcego, 40g masła, sól, pieprz, trochę białego wina
Do sosu beszamelowego:
50g masła, 50g mąki, 1/2l. mleka, sól, pieprz, muszkat

Podgardle cielęce pociąć w cienkie paski i udusić w maśle, następnie dodać poszatkowane wątróbki drobiowe.
Dusić kilka minut, przyprawić i dolać białego wina.
Do sosu beszamelowego dodać mąkę do gorącego masła. Ciągle mieszając dodać mleko i gotować 5 minut.
Przyprawić sos i połowę sosu dodać do farszu.
Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym.
Naleśniki wypełnić farszem i zwinąć.
Rurki ułożyć w formie posmarowanej masłem, polać resztą sosu beszamelowego i przyozdobić płatkami masła.
Piec w piekarniku w temperaturze 230 °C aż powierzchnia będzie złotobrązowa.

Naleśniki z grzybami i wątróbką

250g kurek lub pieczarek, 150g cielęcych wątróbek, 40g masła, 4 plasterki szynki, 100ml śmietany, 2 łyżki parmezanu, 1/2 poszatkowanej drobno cebuli, 1 szczypta muszkatu, sól i pieprz

Podsmażyć cebulę w maśle do koloru złotobrązowego, dodać grzyby i dusić ok. 10 minut, następnie dodać drobno pociętą wątróbkę i wszystko gotować przez ok. 3 minuty.
Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym i każdy przełożyć 1/2 plastra szynki. Do tego dodać mieszankę grzybów i wątróbki i zwinąć naleśniki.
Naleśniki ułożyć w formie posmarowanej masłem, polać śmietaną i posypać serem parmezańskim.
Piec w piekarniku w temperaturze 230 °C.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu: Digitalo.pl Sp. z o.o., ul. Raszyńska 54, 05-090 Raszyn. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

INFORMATIONEN

This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC and its revisions.

This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungen.

Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

NOTIZEN

NOTIZEN

Aus dem Hause

UNOLD®